ČASOPIS ČS. HOUBAŘŮ

Mykologický sborník

NSP
RAM
M.T.
COMMONWEALTH MYCOLOGICAL
15 MAY 1961

ROČNÍK XXXVIII. • V PRAZE V KVĚTNU 1961 • ČÍSLO 3.—4.

Obsah č. 3—4.

a) **Systematická a všeobecná mykologie.** Od str. 33 do str. 45.

Prof. Dr. Jan Macků slaví osmdesáté narozeniny. Dr. E. Wichanský: Deset druhů našich běžných hlenek. MUDr. J. Veselský: Přehled současných vědomostí o chemickém složení vyšších hub. (Str. 37). Sv. Šebek: Určování a popis barev v mykologii. (Str. 44).

b) **Výzkum a pozorování hub v ČSSR.** Od. str. 46 do str. 57.

MUDr. J. Veselský: Příspěvek k výzkumu klouzku bílého. Dr. E. Wichanský: Tři druhy našich houževnatců. (Str. 50). Dr. E. Wichanský: Dva druhy našich vzácných hlív. (Str. 51). Jaroslav Podobský: Závojenka jarní, sadovka — podtrnka — Entoloma clypeatum (L. ex Fr.) Quél. (Str. 53). Dr. Fr. Smotlacha: Bedla vysoká čili obecná. (Str. 55).

c) **Houby a jejich použití.** Str. 57.

Josef Mišák: Houbařská sezóna a trh na Jihlavsku 1960.

d) **Houby škodlivé a jedovaté.** Str. 58.

Prof. Dr. E. Baudyš: Poznámka k námelu.

e) **Různé.** Od str. 58 do str. 63.

Josef Chmelíček: Lidové názvy hub. Koutek pro nové zájemce o houby. Základní beseda o houbách.

f) **Zprávy spolkové.** Od str. 63 do str. 64.

Václav Albertýn: Houbařská olympiáda v Hostomicích 1957—1960.

Содержание № 3—4.

a) **Систематика и общая микология.**

80-летие миколога проф. д-ра Яна Мацку. — Др. Евгений Виханский: Десять видов наших обычных миксомицетов. — Др. мед. Ярослав Весельский: Обзор современных сведений о химическом составе высших грибов. — Сватоплук Шебек: Определение и описание цветов в микологии.

b) **Исследование и изучение грибов, произрастающих в ЧССР.**

Др. мед. Ярослав Весельский: Изучение масляника белого. — Suillus plorans. — Др. Евгений Виханский: Три вида наших грибов Lentinus. — Др. Евгений Виханский: Два вида наших редких вешенок. — Ярослав Подобски: Энтолома весенняя (подтерновник) Entoloma clypeatum (L. ex Fr.) Quél. — Др. Франтишек Смотлаха: Гриб-зонтик пестрый — Lepiota procera (Scop. ex Fr.) Quél.

c) **Грибы и их использование.**

d) **Грибы вредные и ядовитые.**

Проф. д-р Э. Баудиш: Заметка о спорынье.

e) **Разное.**

Иосиф Хмеличек: Простонародные названия грибов.

Contents.

Prof. Dr. Jan Macků celebrates his eigtieth birthday. Dr. Eugene Vichanský: Ten species of our common Myxomycetes. Med. Dr. Jaroslav Veselský: Survey of the contemporary knowledge of the chemical composition of mushrooms. Svatopluk Šebek: Defining and description of colours in myco-

Foto na první straně obálky: Hřib dubový — Boletus edulis Bull. ex Fr. Vzácný případ srostlice. Foto: inž. K. Kunc. Zmenšeno.

ODBORNÝ LIST ČS. MYKOLOGICKÉ SPOLEČNOSTI V PRAZE
ACTA SOCIETATIS MYCOLOGICAE ČECHOSLOVENICAE

Redigují: RNDr. Jiří Hlaváček (vedoucí redaktor), RNDr. Miroslav Pulchart, Vlastimil Kedyk, Ing. Miroslav Smotlacha (zástupce), Dr. Robert Vávra a B. Sládečková.

Prof. Dr. Jan Macků slaví osmdesátileté jubileum.

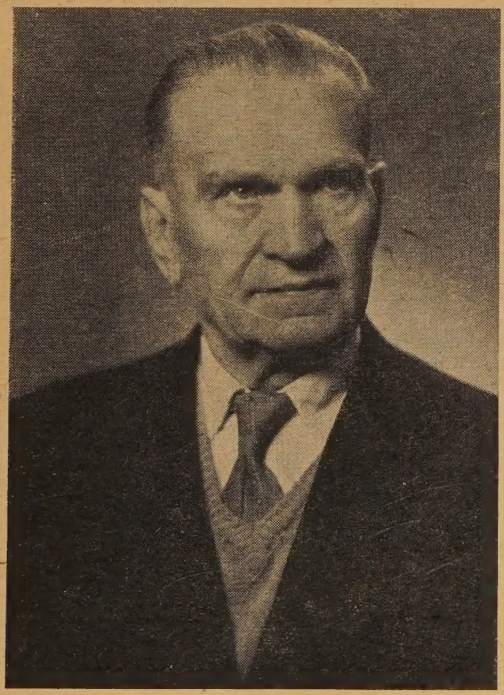
80-летие миколога проф. д-ра Яна Мацку.

Prof. Dr. Jan Macků celebrates his eigtieth birthday.

Dne 21. května 1961 se dožívá osmdesáti let vysokoškolský učitel profesor Dr. Jan Macků, nositel Řádu práce, čestný člen Čs. mykologické společnosti.

Narodil se ve Volfířově u Dačic na Českomoravské vysočině, studoval gymnasium v Jindřichově Hradci a přírodní vědy na Karlově universitě v Praze (u prof. Velenovského a akad. B. Němce).

Již jako vysokoškolský student se věnoval botanickému a houbařskému průzkumu Dačicka (k tehdejším jeho nálezům patří např. nález nehtovce přeslenatého u Volfířova — v jediné lokalitě na Moravě). Jako středoškolský



Obr. 11. Prof. Dr. Jan Macků.

profesor prošel několika středními školami na Moravě (Velké Meziříčí, Přerov, Brno). Věnoval se užité botanice, a to zejména dvěma oborům: mykologii a léčivým rostlinám.

Ještě před první světovou válkou vykonal studijní cestu do Francie, kde vedle studia obecné mykologie věnoval se zvláště studiu francouzských lanýžáren a žampionáren. O svých zkušenostech napsal rozsáhlou knihu „Pěstování žampionů a jiných jedlých hub", Brno 1956.

Po svém návratu konal pokusy s pěstováním lanýžů a žampionů na Moravě. V roce 1913 vyšlo první vydání jeho nejznámější knihy „Český houbař", která dosáhla celkem tří vydání (každé po 20 000 exemplářích) a vyšla též ve dvou vydáních německých pod názvem „Praktischer Pilzsamler". Touto knihou se stal prof. Macků znám i v zahraničí. Německé vydání jeho knihy (Olomouc 1925) je dodnes citováno (např. v celoněmeckém Deutsche Zeitschrift für Pilzkunde, roč. 1960). Po druhé světové válce se opět vrátil k systematickému zpracování našich hub v knize „Houby jedlé a jedovaté", Brázda 1949, která bývá někdy v literatuře označována jako „čtvrté přepracované vydání Českého houbaře".

Po stránce vědecké se profesor Macků věnoval zejména studiu geobotanických vztahů hub na jižní Moravě. V tomto směru jsou známé zejména jeho studie výskytu císařky na Moravě a vůbec teplomilných hub jihomoravských stepí, „Moravské Sahary" atd. Ze svých dlouholetých studií vytěžil zejména monografii „Moravské muchomůrky" (práce Mor. přírodověd. společnosti, 1942). V posledních letech se věnoval výzkumu oblasti Kapanska, kde objevil též jedinou československou a druhou evropskou lokalitu Hřibu rubinového (Boletus rubinus). Svůj nález publikoval m. j. v Deutsche Zeitschrift für Pilzkunde. Do našeho časopisu přispíval od prvního ročníku.

Vedle vědecké práce v oblasti mykologie se profesor Macků věnoval zejména propagaci sběru hub. Konal nesčetné přednášky, kursy a výstavy hub v téměř všech větších moravských městech. Psal též četné populárně vědecké články do tisku. (V letech 1958—1960 pravidelně píše o houbách do Rovnosti, deníku Jihomoravského kraje, přednáší v Čs. rozhlase.) Vychoval řadu mladých mykologů. V tomto smyslu bývá jeho činnost na Moravě srovnávána s prací jeho přítele prof. Smotlachy.

Vedle své záliby v mykologii se prof. Macků věnoval studiu léčivých rostlin. Užitá botanika a léčivé a technické rostliny se staly předmětem jeho vědecké práce (Vliv iontů na vzrůst rostlin a obsah účinných látek, atd.). Z užité botaniky se také habilitoval a přednášel o nich na vysoké škole zemědělské a na vysoké škole technické. V roce 1936 vykonal studijní cestu do SSSR, kde právě studoval některé technické rostliny. Po těchto svých studiích napsal řadu publikací, mezi jiným knížku „Přidružená těžba lesní", Praha 1948. Velký zájem vzbudila zejména jeho kniha „Sběr a pěstování našich užitkových rostlin léčivých", Praha 1952 a jeho největší práce v tomto oboru, kterou zpracoval s J. Mokrým: „Naše léčivé rostliny" (vydala Slovenská akademie věd, r. 1957).

Blahopřejeme prof. Dr. J. Macků k jeho vzácnému jubileu a přejeme mu hodně zdraví do dalších let plodné práce pro československou mykologii.

Za redakci Inž. M. Smotlacha

a) Systematická a všeobecná mykologie

Dr. Evžen Wichanský:

Deset druhů našich běžnějších hlenek.

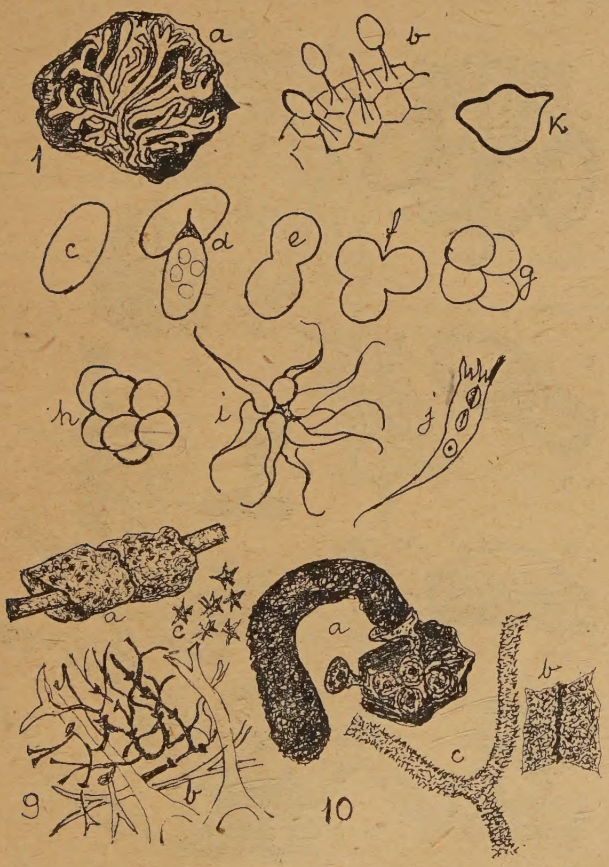
Д-р Евгений Виханский: Десять видов наших найболее известных миксомицетов.

Ten common species of Myxomycetes.

(viz: Ročník XXXVIII — Březen 1961 — číslo 1—2)

Obr. 1. **Parůženka keříčkovitá — Ceratiomyxa fruticulosa (Muell.) Macbr.** a) keříček sporofórů silně zvětšený, b) 6hranné areoly, uprostřed každé areoly elipsoidní výtrus na stopečce, c) až i) postupný vývoj 8 bičíkovců

z 1 výtrusu, k) amoeba v klidu, j) bičíkovec na lovu: nahoře prstovité panožky (pseudopodia), na jedné z nich chycená bakterie, dále 2 primitivní měchýřkovité žaludečky (vakuoly), v nichž bičíkovec konsumuje chycené bakterie, dole jádro.



Obr. 12.

Obr. 2. **Vejcovitka křehká — Leocarpus fragilis (Dicks.) Rost.** a) hrozen plodniček (sporangií), b) část kapilicia s kouskem peridie; tečkované stužky jsou prostoupené vápnem.

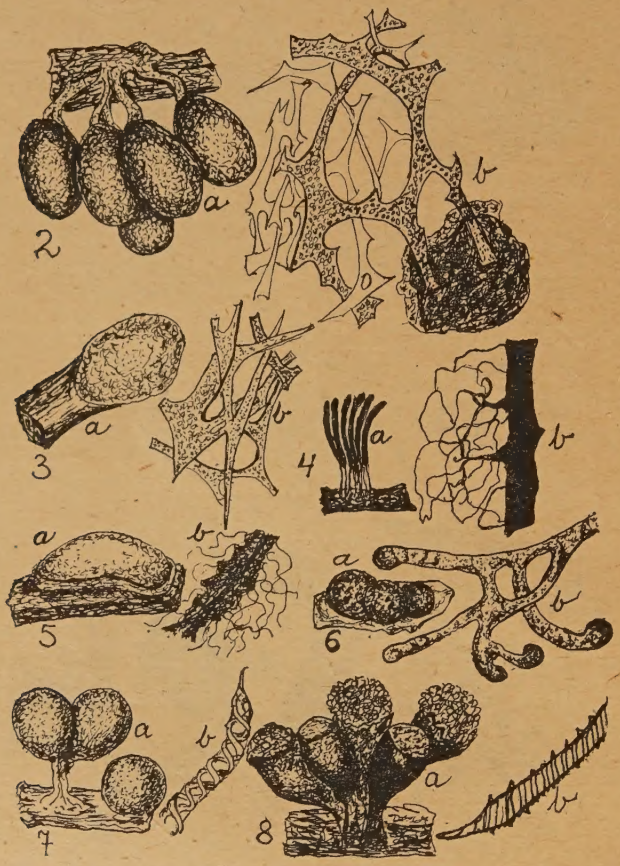
Obr. 3. **Třeslovka rozpadavá — Fuligo septica (L.) Gmelin.** a) plodnice (aethalium), b) část kapilicia prostoupená vápnem.

Obr. 4. **Pazderek nádherný — Stemonitis splendens Rost.** a) 6 plodniček, b) část kolumelly s kapiliciovou síťovinou.

Obr. 5. **Síťověnka pýchavkovitá — Reticularia Lycoperdon Bull.** a) plodnice (aethalium), b) část pseudokapilicia.

Obr. 6. **Vlčí mléko malé — Lycogala epidendrum Fr.** a) 3 plodničky (aethalia), b) část klamného kapilicia (pseudocapilicium).

Obr. 7. **Závitěnka proměnlivá — Trichia varia (Gmel.) Pers.** a) 3 plodničky (sporangia), z nichž 2 na společné stopce, jedna přisedlá, b) část elatery utvořené ze 2 závitů.



Obr. 13.

Obr. 8. **Polozávitěnka vosí — Hemitrichia vesparium (Batsch.) Macbr.** a) 5 plodniček (sporangií) na společné srostlé stopečce, b) část kapiliciové nitky s hustými a pravidelnými závity a zdobené roztroušenými ostny, s hrotovitou špičkou.

Obr. 9. **Slizenka houbovitá — Mucilago spongiosa (Leysser) Morgan.** a) plodnice (aethalium) vápenaté, b) část kapilicia s 2 kanálkovitými otvory (průduchy); některé nitky kapiliciové mají kalíškovité ztlustlinky, c) hvězdovité, vápenaté krystalky, z nichž jest utvořen povrch (peridie) plodnice.

Obr. 10. **Vlněnka nicí — Arcyria nutans (Bull.) Grev.** a) 1 plodnička (sporangium) vyvinutá s převislým (nicím) vlášením na kalíšku a 5 kalíšků již vyprázdněných bez kapilicia, b) část peridie, c) část větvené nitky kapilicivé poseté hustě ostny.

Obr. 3a, 4a, 6a a 9a v přírodní velikosti, jinak vše silně zvětšeno.

Sbírejte hlenky a posílejte je nám k určení. Budete míti radost z objevů a přispějete k poznání naší mykologické flóry.

21. února 1961.

MUDr. Jaroslav Veselský:

Přehled současných vědomostí o chemickém složení vyšších hub.

Др. мед. Ярослав Весельский: **Обзор современных сведений о химическом составе высших грибов.**

Med. Dr. Jaroslav Veselský: **Survey of the contemporary knowledge of the chemical composition of mushrooms.**

(Zpracováno podle souborného referátu P. H. Lista a H. Hetzela v časopisu „Planta Medica".)

I. Houby jako potraviny:

V 1 kg čerstvých hub je obsaženo podle Beythiena-Heimanna (1956):

897 g vody
29 g bílkovin
2 g tuků
36 g uhlohydrátů
8 g vlákniny
8 g nerostných látek (minerálií)

Kalorická hodnota 1 kg čestvých hub odpovídá 370 Kal.

Samozřejmě, že jde o hodnoty průměrné, které kolísají podle druhů hub a podle půdních a klimatických podmínek prostředí.

Srovnávací tabulka základních druhů hub, zeleniny a masa podle Böttichera (1950):

	Hřiby	Pečárky	Lišky	Mrkev	Špenát	Hovězí maso	Vepřové maso
Voda	87,0	90,0	91,5	86,8	93,4	72,0	47,5
Dusíkaté látky	5,4	4,8	2,6	1,2	2,2	21,0	14,5
Tuky	0,4	0,2	0,8	0,3	0,3	5,5	37,3
Uhlohydráty	5,2	3,5	3,5	9,0	1,7	0,5	—
Vláknina	1,0	0,8	1,0	1,7	0,5	—	—
Minerální látky	1,0	0,8	0,7	1,0	1,9	1,0	0,7
Kalorií ve 100 g substance	34	28	23	34	25	141	380

Svým poměrně velkým obsahem bílkovin předčí houby v průměru všechny zeleniny i ovoce, avšak zdaleka nedosahují výživných hodnot masa. Z hlediska kalorické hodnoty by se musela stogramová porce vepřového masa nahradit kilogramovou porcí čerstvých hub a stogramová porce hovězího masa asi půlkilogramovou porcí čerstvých hub, což by byla kvanta těžko stravitelná i pro největšího jedlíka. Z hlediska výživy lidu lze tedy houby zařadit jako zvláštní druh zeleniny a svérázné pochutiny. Považovat je za „maso lesa" je kulinářsky právě tak přehnané jako upírat jim jakoukoliv výživnou hodnotu.

Dále je třeba uvážit, že houbové bílkoviny, které se z hlediska výživy zdají být nejcennější součástí hub, jsou na rozdíl od bílkovin živočišných daleko tíže stravitelné, takže jich 30—40 % přechází nezužitkováno do stolice, což nejnověji zjistil Kubin (1957) experimentálními pokusy s liškou obecnou (Cantharellus cibarius).

V bílkovinné složce nejdůležitějších jedlých hub zjistil Schuster (1957) všechny důležité aminokyseliny. Všechny jedlé houby byly chudé na isoleucin a s výjimkou hřibu pravého i na methionin.

Uhlohydrátovou složku prozkoumal Nebel (1955) a v hydrolysátu čtyřiceti vyšetřovaných hub zjistil vždy tytéž monosacharidy: glukosu, glukosamin, mannosu, galaktosu a xylosu, v některých druzích i ribosu.

Minerální obsah hub je až dosud velmi málo prozkoumán. Třebaže soli představují podle Böttichera (1950) 3,5—12,9 % obsahu sušiny, při čemž třeně obsahují méně minerálních látek než klobouky, není dosud náležitého přehledu o minerálních látkách, které jsou v houbách obsaženy. Ve starší literatuře se zdůrazňuje fosfor, v novější literatuře stopy mědi a fluoru.

Důležitý je obsah vitamínů v houbách. Tak Beythien a Heimann (1956) zjišťují A-vitamín v lišce (Cantharellus cibarius), B_1 vitamín v ryzci pravém (Lactarius deliciosus) a lošáku jelením (Sarcodon imbricatus). V mnoha houbách jest větší či menší množství vitamínu B_2 a kyseliny nikotinové. Kromě toho obsahuje většina hub vitamín D.

Nejcennější kuchyňskou vlastností hub jsou vlastnosti chuťové a aromatické, závislé na přítomnosti éterických olejů. Jejich množství představuje podle Sprechera (1958) od 0,05 do 0,06 % v čerstvé houbě. Až dosud byly zjištěny: fenylisothiocyanát (Hydnum cyathiforme), benzylisothiocyanát (Polyporus melanopus), fenyloxyacetonitril (Clitocybe clavipes). V ryzci pravém (Lactarius deliciosus) byl zjištěn lactarazulen ($C_{15}H_{18}$) a verdazulen ($C_{15}H_{16}$).

II. Houbová barviva.

Z velmi četných barviv, která jsou obsažena ve vyšších houbách, byl až dosud chemicky analysován jenom nepatrný zlomek. Houbová barviva lze rozdělit do dvou skupin: na bezdusíkatá a dusíkatá.

Bezdusíkatá barviva jsou zastoupena

1. deriváty 2,5-difenylchinonu,
2. deriváty antrachinonu.

K derivátům 2,5-difenylchinonu náleží:

„Atromentin" — hnědá barevná látka z čechratky černohuňaté (Paxillus atrotomentosus Batsch), objevený již 1878 Thörnerem a identifikovaný Koeglem a Beckerem r. 1928 jako 2,5-Di-(p-oxyfenyl)-3,6-di-oxybenzochinon.

„Kyselina polyporová" — žlutohnědá krystalická látka, isolovaná Koeglem z choroše druhu Polyporus nidulans Pers, strukturální formule 3,6-di-oxy-2,5-difenyl-1,4-benzochinon.

„Muscarufin" — červenožluté barvivo muchomůrky červené (Amanita muscaria), sumárního vzorce $C_{25}H_{16}O_9$. Strukturálně obsahuje jednu feno-

lickou OH skupinu a tři skupiny karboxylové; zbývající dva atomy kyslíku jsou v chinonové vazbě.

K derivátům antrachinonu náleží:

„Dermocybin" — červené barvivo pavučince (kožnatky) krvavého (Dermocybe sanguinea Wulf.), sumárního vzorce $C_{16}H_{12}O_7$. Strukturálně jde o derivát beta-methylantrachinonu, obsahující 4 skupiny OH a jednu skupinu OCH_3. V příbuzné kožnatce rumělkové (Dermocybe cinnabarina Fr.) je barvivo velmi podobné, avšak nikoliv identické. Druhé barvivo, zjištěné v kožnatce krvavé, vedle dermocybinu, je červenožlutý emodin strukturálního vzorce 1,6-Trioxy-3-methylantrachinon.

„Boletol" — červené barvivo modráků druhu Boletus luridus Schff. a B. satanas Lenz., sumárního vzorce $C_{15}H_8O_7$.

„Anthradichinon" — modré barvivo, získané z boletolu.

„Lactaroviolin" — červenofialová látka z ryzce obecného (Lactarius deliciosus), sumárního vzorce $C_{15}H_{74}O$. Kromě ní obsahují ryzce pravé ještě dvě barviva oranžově žlutá, dvě barviva zelená — z nichž verdazulén byl připomenut již ve skupině éterických olejů — a jedno barvivo modré.

Dusíkatá barviva vyšších hub:

„Phomazarin" — oranžově žlutá krystalická látka, rozpouštějící se v louhu červenofialově, sumárního vzorce $C_{19}H_{17}O_8N$, je první barevnou látkou, obsahující dusík, která byla isolována z mycelia houby druhu Phoma terrestris Hansen z třídy Fungi imperfecti.

„Xanthrotrametin" — červená krystalická látka z outkovky druhu Trametes cinnabarina Jacq. Sumární vzorec $C_{14}H_{10}O_5N_2$.

III. Houbové jedy.

1. Jedy muchomůrky zelené (Amanita phalloides). (Podle Th. Wielanda.)

Až dosud bylo zjištěno a zčásti chemicky identifikováno celkem 5 jedů:

Faloidin — cyklický polypeptid, vznikající kondensací jedné molekuly cysteinu, oxyprolinu, threoninu, oxyindolalaninu, oxyleuceninu a dvou molekul alaninu.

Alfa-amanitin — rovněž cyklický polypeptid, vznikající kondensací aminokyselin glycinu, kyseliny asparagové, isoleucinu, cysteinu, kyseliny cysteinové, oxyprolinu, redukčního derivátu tryptofanu a nově identifikované aminokyseliny $C_7H_{15}NO_4$ — β-methyl-γ-δ-dihydroxyleucin, která dosud nikde jinde v přírodě nebyla zjištěna.

Beta-amanitin — chemicky se liší od předešlého jenom tím, že asparagová kyselina má volnou COOH-skupinu; jsou tedy ve vzájemném poměru amidu ke karboxylu. Hydrolysou beta-amanitinu vznikají tytéž stavební kameny, jako u alfa-amanitinu, s tím rozdílem, že u alfa-amanitinu vzniká při hydrolyse navíc ještě 1 Mol amoniaku.

Gama-amanitin — nově objevená toxická vazba, kterou r. 1956 se podařilo isolovat Th. Wielandovi a Ch. Dudensingovi z frakce, kterou chromatograficky znázornili účinkem aldehydu kyseliny skořicové v prostředí nasyceném chlorovodíkem (HCL).

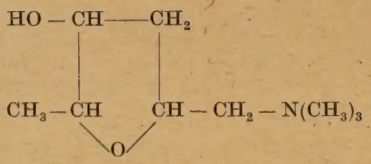
Faloin — nejnověji (r. 1957) isolovaný jed Th. Wielandem a K. Mannesem, velmi podobný faloidinu. Z 50 mg krystalické substance, která byla získána ze 600 kg čerstvé muchomůrky zelené, podařilo se Th. Wielandovi stanovit strukturální vzorec faloinu, který se od strukturálního vzorce faloidinu liší pouze ztrátou jednoho atomu kyslíku v CH_2OH skupině molekuly oxyleuceninu.

Toxicita amanitinů je nesmírná. Dvě a půl miliontiny gramu alfa-amanitinu usmrtí myš o váze 20 gramů během 5 dnů; osm až deset miliontin gramu

beta-amanitinu usmrtí myš o váze 25 gramů během 3 dnů. Rovněž faloidin je vysoce toxický. Smrtelná dávka pro myšku 20 gramů těžkou je 30—50 miliontin gramu a smrt nastane během 2—3 dnů. Přitom obsah směsi amanitinů v jedné plodnici o váze 30 gramů jest 1—2 miligramy a faloidinu půl miligramu.

2. Muskarin.

Jedovatá látka, isolovaná poprvé již v minulém století z muchomůrky červené. Později se ukázalo, že se vyskytuje i v jiných druzích, tak podle Böhma v muchomůrce pantherové a podle Eugstera zvláště ve vláknici Patouillardově, v níž bylo zjištěno 120—380krát větší množství muskarinu, než v muchomůrce červené. Muskarin byl nejnověji (r. 1957) syntheticky připraven E. Hardeggerem a F. Lohsem a definitivně stanoven jeho strukturální vzorec:



Přirozený muskarin byl proti synthetickému muskarinu definován jako 2S-muskarin. Jde tedy o alkaloid charakteru kvarterní amoniové sloučeniny. Jedovatost muskarinu je ve srovnání s krutými jedy muchomůrky zelené nepoměrně malá. K vyvolání toxických příznaků u člověka je třeba asi 1 kg čerstvé muchomůrky červené, avšak již jenom 7—14 g vláknice Patouillardovy.

3. Psilocybin a psilocin.

Výzkum mexických opojných hub, které jsou připomínány ve zprávách cestovatelů již v 16. století a jichž bylo domorodými kmeny od nepaměti používáno k náboženským obřadům, vedl posléze k izolaci účinných látek. (Bližší podrobnosti o těchto tzv. „halucinogenních" houbách a jejich objevitelích R. G. Wassonovi a R. Heimovi viz v článku Václava Machka v 37. ročníku Mykol. sbor. str. 148—153.)

Z druhu lysivka mexická (Psilocybe mexicana Heim) byly připraveny v krystalické formě dvě látky s psychotropním účinkem: psilocybin, strukturálního vzorce o-fosforyl-4-hydroxy-ω-N,N-dimethyl-tryptamin. Druhou účinnou látkou je psilocin, čili 4-hydroxy-ω-N,N-dimethyl-tryptamin. Z chemického hlediska je zvláště pozoruhodné, že jde o deriváty indolu, kdy 4. uhlík indolové vazby je obsazen OH skupinou, což dosud u žádného přírodního produktu nebylo zjištěno. U všech dosud známých indolových vazeb je 4. atom uhlíku vždy volný s výjimkou alkaloidů námelových, kde je 4. atom uhlíku v indolové vazbě obsazen dalším uhlíkovým řetězcem. Protože i alkaloidy námelu mají jisté psychotropní účinky, nabízí se teoretická otázka, zda psychogenní účinek je v souvislosti s vazbou právě 4. uhlíku indolového jádra.

Sušená houba obsahuje 0,2—0,4 % psilocybinu a požití 4—8 mg čistého psilocybinu vyvolává vegetativní příznaky trvající po několik hodin.

4. Houbové jedy s chemickou strukturou dosud neznámou.

Muskaridin čili mykoatropin je druhým jedem, který byl již roku 1866 popisován různými autory (Schmiedeberg, Nencke, Kobert) v muchomůrkách červených (Amanita muscaria) ze severských krajů. Má být odpovědný za opojný účinek těchto hub. Kromě toho je muskaridin podle Gessnera pro-

vázen v čerstvé houbě ještě neznámým kapilárním jedem a další prchavou substancí, která se nevyskytuje v houbě sušené.

Kyselina helvellová či ucháčová je toxický produkt ucháče obecného (Gyromitra esculenta), jejíž sumární vzorec podle Böhma a Külze je $C_{12}H_{20}O_7$, avšak struktura je dosud neznámá. Kromě toho je v ucháčích ještě druhý jed s hepatotropním účinkem a další jed, blízký bakteriálním toxinům.

Toxin kožnatky plyšové (Dermocybe orellana) je dosud neznámý jed, který ve své účinnosti je předstižen pouze jedy muchomůrky zelené. O hromadných otravách kožnatkou plyšovou v Polsku podal zprávu S. Grzymala. (Viz Mykol. sbor. roč. 35., str. 147—152.)

IV. Volné aminokyseliny a biogenní aminy ve vyšších houbách.

1. Volné aminokyseliny:	a	b	c	d	e	f	g	h
Alanin		+	+	+	+	+	+	
Arginin			+	+			+	+
Kys. asparagová			+	+		+	+	
Citrullin				+				
Kys. glutaminová			+	+	+	+	+	
Glycin				+			+	
Histidin			+	+		+	+	
Leucin		+	+	+	+		+	+
Lysin			+	+			+	
Methionin						+	+	
Fenylalanin		+	+	+	+	+	+	
Prolin			+	+	+		+	
Threonin				+		+	+	
Tyrosin			+	+		+	+	
Valin			+	+		+		
Serin			+				+	
Cystin			+				+	

Legenda:

a) Amanita muscaria
b) Boletus edulis
c) Coprinus comatus
d) Coprinus micaceus
e) Cortinellus shiitake
f) Craterellus cornucopioides
g) Polyporus sulphureus
h) Agaricus campestris

(Podle P. H. Lista.)

2. Biogenní aminy:	a	b	c	d	e	f	g	h	i	k
Methylamin				+				+		22
Dimethylamin				+			+	+		10
Trimethylamin	+	+			+		+			8
Ethylamin				+				+		
n-Propylamin				+				+		
n-Butylamin				+						
Isoamylamin		+		+			+	+		19
Fenylethylamin		+		+				+		4
Adenin		+	+	+	+	+		+		
Betain	+		+						+	
Cadaverin	+	+								
Cholin	+	+	+	+	+	+		+	+	

Ergothionein			+	+				
Guanidin		+						
Urea	+		+					
Herzyanin	+	+	+				+	+
Histamin			+					
Hypoxanthin	+	+		+		+		
Putrescin	+	+						
Spermidin		+						
Tryptamin				+				
Tyramin		+	+					
Xanthin	+							

Legenda:

a) Amanita muscaria
b) Boletus edulis
c) Coprinus comatus
d) Coprinus micaceus
e) Cortinellus shiitake
f) Craterellus cornucopioides
g) Phallus impudicus
h) Polyporus sulphureus
l) Agaricus campestris
k) Ze 105 druhů hub, zkoumaných Steinem a Kamienskim obsahovalo 44 druhů uvedené prchavé aminy.

V. Steriny, vyšší nasycené alkoholy, alkany a podobné látky.

Z polycyklických hydroaromatických alkoholů rostlinného původu (fytosteriny) byl v houbách zjištěn především ergosterin $C_{28}H_{43}OH$ a fungisterin $C_{25}H_{40}O$, identifikovaný Wielandem a Coutellem jako gamma-ergostanol. Dále byl v houbách zjištěn cetylalkohol $C_{16}H_{33}OH$, oktosan $C_{28}H_{58}$ a další dosud blíže neznámá substance sumárního vzorce $C_{24}H_{50}O_2$. Z dalších látek se v citované práci ještě uvádí cerevisterin, isolovaný Eglim a mykocerebrin, objevený Zellnerem.

VI. Antibiotika z vyšších hub.

Po Hollandově objevu antibiotického účinku strmělky bělostné — Clitocybe candida Bres. a Clitocybe gigantea Sow., jichž účinná látka byla nazvána clitocybin, zvýšil se v nejnovější době zájem o získání dalších antibiotik z makroskopických hub. Tak W. S. Robbins se spolupracovníky podrobil na 1000 druhů vyšších hub podrobnému zkoumání a zjistil u 40 % zkoumaných hub antibiotické účinky proti Staphylococcus aureus. Chemická struktura těchto látek není dosud objasněna a možnost léčebného využití ještě nepřekročila hranici laboratorních pokusů in vitro. Ze známějších vyšších hub byla až dosud získána tato antibiotika (podle A. Birkfelda):

Sparassol	ze známé jedlé houby kotrče kadeřavého — Sparassis crispa.
Kyselina polyporová	z trámovky plotní — Gloephyllum sepiarium, i z jiných chorošovitých hub.
Polyporin	z outkovky rumělkové — Trametes cinnabarina Fr.
Kyselina telephorová	z plesňáku zemního — Phylacteria terrestris a z plesňáku zápašného — Phylacteria palmata.
Nebularin	ze známé jedlé strmělky mlženky — Clitocybe nebularis.

Agrocybin	z šupinovky tuhé — Agrocybe (Pholiota) dura.
Inolomin	z pavučince kozlího — Cortinarius (Inoloma) traganus.
Atromentin	z čechratky černohuňaté — Paxillus atrotomentosus.
Kyselina marasminová	z penízovky smrkové — Pseudohiatula conigena.
Lactarioviolin	z výborné jedlé houby ryzce obecného — L. deliciosus.
Muscarufin	červené barvivo z muchomůrky červené — A. muscaria.
Cordycepin	z housenice červené — Cordiceps militaris.
Boletol	z modráků druhů B. luridus, B. satanas, B. calopus, B. lupinus.
Xylindein	z kustřebky druhu Peziza aeruginosa.

Některé z těchto antibiotik byly již dříve uvedeny ve skupině houbových barviv a éterických olejů.

VII. Fermenty ve vyšších houbách.

Yoshidův objev z r. 1883, že tvorba laku z mléka japonského stromu lakového je fermentativním pochodem a charakterizace lakkázy jako oxydačního fermentu vedl ke zjištění, že lakkáza je velmi rozšířena v říši rostlinné a Bourqelot a Bertrand ji zjistili v 58 druzích hub. Z dalších oxydoredukčních enzymů byly v houbách zjištěny monofenolázy čili tyrosinázy (poprvé u holubinky černající — Russula nigricans), polyfenoloxydázy (poprvé u holubinky bezmléčné — Russula delica), fermenty oxydující p-fenylendiamin a cytochrom c, což bylo poprvé zjištěno Shibatou a Sutterem u ryzce pýřitého — Lactarius vellereus, ryzce peprného — L. piperatus a ryzce obecného — L. deliciosus. Tato okolnost je zvláště důležitá hlavně proto, že se cytochrom c ve vyšších houbách vůbec nevyskytuje, jak bylo bezpečně prokázáno mimo jiné i spektroskopicky. Z toho plyne, že oxydace cytochromu c extrakty některých vyšších hub není faktem samotné cytochromoxydázy, ale děje se vlivem chinonu, který vzniká účinkem polyfenolázy na pyrokatechin. Tato úloha fenolu in vitro znamená, že v čerstvé houbě musí být nutně obsažen specifický aktivátor fenolové povahy, který má in vivo touž úlohu jako pyrokatechin in vitro. Jde tedy podle G. Legrandové (r. 1945) ve vyšších houbách o systém fenoláza—fenol, představující u hub dýchací systém, analogický systému cytochromoxydáza—cytochrom, jenž byl zjištěn Keilinem ve svalu a Szentem-Györgyim v bramboru. Z dalších fermentů se v houbách vyskytují peroxydázy, dehydrázy, thiooxydázy, zjištěné poprvé r. 1958 Neufeldem a spolupracovníky v choroši pestrém — Polyporus (Trametes) versicolor a schopné oxydovat -C-SH- skupiny. Podle Gorise a Costiho dá se ve většině vyšších hub prokázat i ureáza.

Použitá literatura:

1. List, P. H.: Chemie der höheren Pilze. Planta Medica 7, 3, str. 310—329, roč. 1959. (Tamtéž bohatá literatura, čítající 79 odkazů.)
2. Herink, J.: Otravy houbami, Praha 1958.
3. Legrand, G.: Contribution à l'étude des diastases oxydatens chez les champignons Basidiomycetes. Paris 1945.
4. Birkfeld, A.: Pilze in der Heilkunde. Wittenberg-Lutherstadt 1954.
5. Kadlec, J.: Základy organické chemie. Praha 1953.
6. Hofmann, A., Heim, R. & comp.: Psilocybin und Psilocin, zwei psychotrope Wirkstoffe aus mexikanischen Rauschpilzen. Helvetica chim. acta 42, 5, str. 1557—1572, r. 1959.

Svatopluk Šebek:

Určování a popis barev v mykologii.

Святоплук Шебек: **Определение и описание цветов в микологии.**

Svatopluk Šebek: **Defining and description of colours in mycology.**

Mnozí houbaři, určující plodnice podle klíčové literatury, ocitli se nejednou na pochybách, stojíce před rozhodnutím, zda třeba barva klobouku určitého druhu houby je např. žlutá, světležlutá, pískově žlutá, okrově žlutá nebo medově žlutá. Čeština má sice bohatou slovní zásobu pro označování různých barevných odstínů, nikdy však nelze s objektivní přesností rozhodnout, který barevný odstín měl právě autor popisu přesně na mysli.

Přesné a jednotné určování a popis barevných znaků houbových plodnic patří totiž k nejobtížnějším otázkám mykologické praxe jak při určování plodnic podle různých popisů, v nichž terminologie se často hodně liší, tak i při popisování nových taxonů. Při studiu mykologické literatury a jejím používání v praxi se totiž každodenně přesvědčujeme o tom, že barva je chápána a vyjadřována různými autory jako subjektivní pojem, který v řadě případů nelze jednoznačně slovy popsat, a jehož hodnocení a přesné vyjádření nebylo až dosud u nás prováděno jednotně na základě technických pomůcek a s vyloučením subjektivních názorů v popisu. Je přirozené, že takováto situace přispívá jen ke komplikacím při určování a popisování houbových plodnic a nikterak neusnadňuje mykologovu práci.

Snahy po zavedení jednotného systému v označování barev vedly k tomu, že od konce 18. stol. byly pro různá odvětví biologie, zejména však pro medicinu a anthropologii, s větší či menší podrobností vypracovávány a postupně do hloubky propracovávány různé chromotaktické systémy, jejichž účelem je sjednotit terminologii barev na základě jednotné pomůcky tak, aby i označování barev bylo jednotné. Pomůckou, která má to usnadnit, jsou různým způsobem řešené chromotaktické tabulky, určující přesně základní barvy a jejich odstíny, a umožňující na základě jejich jednotné terminologie také jejich jednotné označení.

Používání chromotaktických tabulek nebylo v mykologii bohužel všeobecně rozšířeno a omezovalo se jen na některé autory. Teprve v poslední době se opět v mykologických kruzích oprávněně volá po jejich všeobecném používání a tím také samozřejmě i po možnosti obstarání si vhodných srovnávacích barevných škál k tomuto účelu. V této souvislosti chci naše mykology upozornit na dvě publikace z posledních let, které řeší tyto otázky, a které — vzhledem ke své poměrně snadné dostupnosti — by měly dojít širšího uplatnění v naší mykologické praxi.

První z nich je originální práce českého autora J. Paclta „Farbenbestimmung in der Biologie“ (nakl. VEB Gustav Fischer Verlag, Jena 1958, cena 38,20 Kčs). V této publikaci pojednává autor o úkolech a významu určování barev v biologii, zabývá se systematikou barev, probírá jednotlivé barevné systémy, seznamuje s metodami kolorimetrického a koloriskopického určování barev a probírá otázky terminologie barev, pro jejichž pochopení je důležitý zejména jeho šestijazyčný slovník termínů barev. Jádrem jeho práce je desetinná soustava barev, z níž každý člen barevné škály má latinské označení (1. červený — ruber; 2. oranžový — aurantiacus; 3. žlutý — flavus; 4. žlutozelený — chlorinus; 5. zelený — viridis; 6. modrozelený — venetus; 7. šedomodrý — cyaneus; 8. modrý — lazulinus; 9. fialový — violaceus; 10. purpurový — purpureus). Každý člen této barevné škály je pak ještě odstupňován podle stupně světlosti nebo temnosti. Každému odstínu potom přísluší označení arabskou číslicí a odpovídající latinský termín (ve skupině 1. červený — ruber je to např.: 0-albus, 1-roseolus, 2-roseus, 3-vinosus,

4-rubellus, 5-ruber, 6-sanguineus, 7-carmesinus, 8-atro-sanguineus, 9-caput mortuum, 10-niger). K této soustavě pak přísluší barevná tabulka, v níž každá barva začíná nejsvětlejším tónem (bílá) a končí nejtmavším (černá). Určování barev podle Pacltova systému provádí se tak, že barvu zkoumaného objektu porovnáváme s barevným odstínem v tabulce a podle čísla odstínu pak v soustavě vyhledáme jeho přesný termín. Tak např. chceme-li v popisu přesně pojmenovat barvu třeně např. rudočechratky dvoubarvé [Rhodopaxillus saevus (Fr.) Maire], zjistíme v barevné tabulce, že jí nejblíže odpovídá sloupec 9 (violaceus), odstín 4. V terminologické klasifikaci odstínů pak zjistíme, že správný termín pro tento odstín je „subviolaceus". Pacltův systém tedy umožňuje poměrně přesné a jednotné slovní vyjádření zjištěného barevného odstínu.

U některých rodů a druhů hub však barevná proměnlivost plodnic a jejich částí dosahuje někdy takové šíře, že pro přesné vyjádření různých barev a odstínů se shora uvedeným desetinným tříděním nevystačíme. V tom případě je nutno sáhnout po publikaci podrobnější, která není zaměřena jen systematicky a terminologicky, ale která je přímo atlasem barev. Jednou z nejlepších takových publikací, která nám v tomto směru dobře poslouží, je prof. E. B. Rabkina „Atlas cvetov" (Gosudarstvennoje izdatelstvo medicinskoj literatury Medgiz, Moskva 1956, cena 9,80 Kčs). Jeho systém třídění barev vychází z principu barevného kotouče, sestávajícího ze 45 segmentů odstínů 6 základních barev spektra, charakterizovaných vlnovou délkou (λ), udávanou v milimikrónech ($m\mu$). Detailní dělení odstínů barev v Atlasu, vycházející z barevného kotouče 12 tónů, je pak provedeno na 24 zajímavě řešených tabulkách, v nichž jednotlivé odstíny dělí autor ještě podrobněji vždy na 19 jemných barevných nuancí, počínaje u každého odstínu bílou a konče černou barvou. Kromě těchto základních tabulek přináší Rabkin ve svém vynikajícím Atlasu ještě další srovnávací barevné škály a další bohatý průvodní materiál, přispívající k prohloubení a snazšímu pochopení jeho dosti složité metody. Nevýhodou Rabkinova systému je, že barvy, jejich odstíny a jejich nuance, neoznačuje termíny, ale čísly, a v případech, kde tak činí, používá pouze ruské terminologie. V tomto směru má před jeho Atlasem výhodu publikace Pacltova, používající mezinárodně srozumitelné latinské terminologie. Rabkinův Atlas je ovšem proti ní mnohem obsažnější, podrobnější a proto v určování barev i přesnější. Tak např. podle Rabkinovy barevné škály je třeň u Rhodopaxillus saevus (Fr.) Maire modrofialový (v ruském originálu „sine-fioletovyj") (tab. 11) a jeho odstín se pohybuje mezi tóny, označenými Rabkinem čísly 5/5, 6/6 a 7/7. Určování a popisování barev podle Rabkina je však dosti složité a nelze vyloučit, že právě při takové rozmanitosti barevných tónů a jejich nuancí by nemohlo dojít k nepřesnému určení subjektivní volbou barevné nuance, protože přechody mezi jednotlivými nuancemi jsou velice jemné, což často může vést právě k nepřesnému určení. V tomto směru se domnívám, že Pacltova publikace pro mykologickou praxi postačí, což ostatně musí praxe rozhodnout sama.

Obě uvedené publikace, které jsou velkým přínosem metodické mykologické literatuře, by si měl opatřit a používat je každý, kdo se vážně zabývá mykologií, zejména mykologií systematickou. Jejich používání umožní upřesnění pojmů a termínů při popisování taxonů, což značně zjednoduší a zpřehlední celou tuto práci.

* * *

Radotín: Za sezónu 1960 jsem nasbíral kolem Radotína 75 kg hub pro kuchyň; protože znám přes 100 druhů hub, za což děkuji naší houbařské společnosti.

Fr. Pechar

MUDr. Jaroslav Veselský:

Příspěvek k výzkumu klouzka bílého či vejmutovkového — Suillus plorans (Roll.) Sing. subsp. placidus (Bon.) Pil.

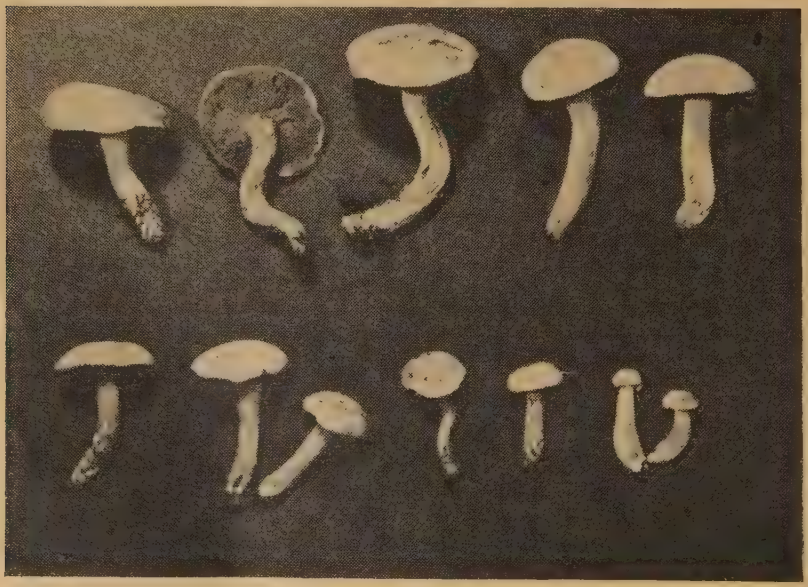
Др. мед. Ярослав Весельский: Изучение масляника белого — **Suillus plorans.**

Med. Dr. Jaroslav Veselský: **On study of the white fungus — Suillus plorans (Roll.) Sing. subsp. placidus (Bon.) Pil.**

Synonyma: Boletus collinitus Fr. Boletus fusipes Heufl. Boletus Boudieri Quél. sensu Velenovský et Smotlacha non Gilbert nec Favre. Boletus pictilis Quél. Boletus Oudemansii Harts. Boletus placidus Bonorden. Gyrodon placidus (Bon.) Ricken. Suillus plorans (Roll.) sensu Pilát non Singer. Suillus placidus (Bon.) Sing.

Česká synonyma:

Podmásník bílý (Smotlacha).
Hřib Boudierův (Velenovský).
Klouzek bílý (Macků, Veselý).
Klouzek vejmutovkový (Pilát).
„Vejmuťáček" (Lidový název školy Smotlachový).



Obr. 14. Mladé a dospělé plodnice klouzku vejmutovského — Suillus plorans (ROLL.) SING. susp. placidus (Bon.) Pil.
Jedlý. 25. 7. 1955 sbíral v Řepišťském lese u Frýdku MUDr. I. Veselský, foto: J. Pivečka.

Obr. 15. Starší plodnice téhož druhu.

Ke kritickým druhům hřibovitých hub z Grayova rodu Suillus a Smotlachova podrodu Friesia náleží pozoruhodné druhy klouzků, rostoucí pod pětijehlicovými borovicemi: vejmutovkou (Pinus strobus L.) a limbou (Pinus cembra L.). Jejich druhové ohraničení, jak vyplývá z bohaté synonymiky, působí odborníkům značné nesnáze. Druhové rozdíly jsou tak malé, že Pilát (1951) rozeznává jen jeden dobrý druh: Suillus plorans Rolland. Jiné moderní systémy jako Moserův a Singerův se ustálily na dvou druzích: 1. klouzek voštinatý — S. plorans Roll. pod limbou; 2. klouzek vejmutovkový — S. placidus Bonorden pod vejmutovkou.

Oba druhy se mají od sebe lišit mimo nepatrné rozdíly ve velikosti výtrusů a v zabarvení klobouku hlavně tím, že dužnina klouzku vejmutovkového se barví čpavkem do purpurově fialova, kdežto dužnina klouzka voštinatého jen zvolna růžoví. Reakce na čpavek se tak stala v nejnovějších určovacích klíčích důležitým znakem k rozlišení obou druhů.

Na velikém množství „vejmuťáčků", které rostou každoročně v červenci v Řepišťském lese u Frýdku, jsem se přesvědčil, že literární údaje o reakci na čpavek jsou nepřesné a neúplné a že této reakce naprosto nelze při praktickém určování užít k spolehlivému rozlišování klouzka vejmutovkového od klouzka voštinatého.

Obr. 16. Zvětšený detail trubek u dospělé plodnice.

Kontrolní popis zkoumaného druhu (obr. 14—16).

Lokalita: Řepišťský les u Frýdku. Smrky, borovice černé, vejmutovky.

Datum sběru a vyšetření vyobrazených plodnic: 25. 7. 1955 (leg. Dr. Veselský).

Na uvedené lokalitě je sleduji od r. 1955 každoročně. R. 1959 nerostly.

Klobouk: Pokožka klobouku čistě bílá, v mládí velmi slizká. V dospělosti při okraji klobouku citronově nažloutlá, dobře slupitelná. Povrch klobouku po sloupnutí pokožky čistě bílý. Šíře klobouku do 6½ cm. Trubky v mládí šedobílé a jenom v tomto věku červeně slzící drobounkými kapičkami velikosti špendlíkových hrotů z ústí, která v té době jsou pouhým okem nerozeznatelná. Později se ústí trubek zvětšují a protahují. Výška vrstvy trubek se zvětšuje od 1 do 4 mm a jejich barva z šedobílé přechází pozdějším vývojem do citronově žluté, pak žlutozelené a ve stáří rezavě olivové. V dospělosti jsou trubky poměrně dosti pravidelně paprsčitě řazené, jejich ústí zřetelně hřanatá, avšak drobnější, než u rodu Gyrodon, více méně po třeni sbíhavé. Vrstva trubek je oddělitelná spolu s tenoučkou 2mm vrstvou dužniny klobouku, která je těsně nad trubkami žlutě zbarvena.

Třeň: Štíhlý, válcovitý, pokřivený, vespod obvykle přihrocený, často výstřední, přechází přímo v klobouk, bílý, plný, nahoře nažloutlý. Korovitá pokožka třeně je v mládí červenorezavě, ve stáří šedorezavě kropenatá a s třeně slupitelná po jeho celé délce. Pod korou je dužnina třeně čistě bílá, jenom v horní čtvrtině v místech, kde se třeň rozšiřuje do klobouku,

Křemenáč březový — Leccinum testaceoscabrum (Secr.) Sing. Sbíral mž. Havlík, Holoubkov, říjen 1957. Foto: inž. K. Kunc.

Hnojník (hník) třpytivý — Coprinus micaceus (Bull. ex Fr.) Fr. Nalezeno v Praze-Vinohradech, Záhřebská ul. v červenci 1959. Foto inž. K. Kunc.

je nažloutlá. Třeň je vždy delší klobouku a dosahuje 8 cm délky a 0,4 až 1,2 cm šíře.

Dužnina: Bílá, poblíže trubek poněkud nažloutlá, měkká, v dospělosti často napadená cizopasníky, bez vůně, chuti zcela mírné.

Výtrusný prach: rezavě hnědý. Velikost výtrusů 3×8 mí.

Výzkum makrochemických reakcí na plodnicích rozličného stáří, avšak téže lokality:

1. Fenol: bez reakce.
2. Anilinová voda: bez reakce.
3. Vanilin: bez reakce.
4. Skalice zelená ($FeSO_4$): dužnina klobouku a horní část třeně nabíhá ihned do zelenomodré barvy.
5. Čpavek:

a) **Zcela mladé plodnice:** žádná reakce na čpavek!

b) **Dospělé plodnice:**

Trubky: ihned do oranžova spolu se subhymeniální vrstvičkou dužniny.
Dužnina klobouku a horní čtvrtiny třeně: ihned do modrofialova.
Dužnina střední a dolní části třeně: po delší době zvolna růžoví.
Pokožka klobouku: po chvíli do bleděfialova.
Pokožka třeně: po chvíli do bleděfialova.
Poznámka: barevné reakce na pokožce klobouku a třeně byly prováděny v porcelánové misce po předchozím sloupnutí z plodnice.

c) **Staré plodnice:**

Trubky: prudce červenooranžově s centrem přecházejícím ihned do inkoustově modré barvy.
Dužnina klobouku a horní čtvrtiny třeně: okamžitě a velmi intensivně přes červenooranžovou do modrofialové barvy. Celá tato reakce probíhá ve zlomku vteřiny a k vyvolání reakce stačí již i jenom výpary čpavkové.
Dužnina střední a dolní části třeně: zvolna do modrofialové barvy.
Pokožka klobouku a třeně: ihned zvolna do fialova.
Povrch klobouku po sloupnutí pokožky: světle fialově s oranžovým lemem na okraji klobouku (sousedství trubek!).

Nejcharakterističtějším znakem a vskutku překrásným zjevem je dvojbarevnost čpavkové reakce na průřezu starší plodnice, kdy dužnina klobouku a horní části třeně je fialová a trubky oranžově purpurové.

Z uvedených pokusů vyplývá, že reakce na čpavek závisí na přítomnosti oxyredukčních enzymů, vyvíjí se během růstu a zrání plodnic, a to od negativní reakce u plodnice zcela mladé přes růžovou, fialovou, purpurově oranžovou, modrofialovou až temně inkoustovou u nejstarších plodnic. Intensita, odstíny a rychlost barevných reakcí na čpavek závisí při téže koncentraci čpavkové vody (cca 10 % plynného NH_3) na stáří zkoumaných plodnic, jakož i na anatomických částech, jichž bylo k reakci použito.

Za těchto okolností si lze jenom ztěží představit, že by bylo možné použít reakce na čpavek jako kritéria k rozlišení sporných druhů Suillus plorans a Suillus placidus.

Vzhledem k tomu, že čpavek je činidlo snadno dostupné za pár haléřů v každé drogerii a lékárně, prosím čtenáře našeho časopisu, kteří „vejmuťáčky" znají a sbírají, aby si sami v praxi ověřili reakce na čpavek u tohoto druhu a aby své zkušenosti a svá pozorování napsali redakci Mykologického sborníku, protože všechna tato pozorování jsou cenná k taxonomickému upřesnění kritického druhu Suillus plorans (Rolland) Singer.

Souhrn

Výzkum makrochemických reakcí ukázal, že pomocí čpavku nelze spolehlivě rozlišovat druhy Suillus plorans (Roll.) Sing. a Suillus placidus (Bon.) Sing. Intensita barevných reakcí od světle růžové přes oranžovou, purpurovou až po inkoustově modrofialovou barvu závisí na stáří a na anatomické části zkoumané plodnice. Kromě toho nejmladší plodnice zkoumaného druhu: Suillus plorans (Roll.) Sing. subsp. placidus (Bon.) Pil. na čpavek vůbec nereagují.

Dr. Evžen Wichanský:

Tři druhy našich houževnatců.

Houževnatec šupinatý — Lentinus lepideus (Buxb.) Fr., houževnatec tygrovaný — Lentinus tigrinus (Bull.) Fr. a houževnatec vonný — Lentinus suavissimus Fr.

Houževnatec šupinatý patří k našim běžnějším houževnatcům.

Klobouk tlustě masitý, okrový až rezavě okrový, sklenutý až rozložený, v dospělosti vmačklý až trochu nálevkovitý s velkými šupinami, 5 až 15 cm v prům.

Třeň až 2 cm tlustý, plný, tuhý, bílý, posetý šupinami, občas v mládí s prstencem, jenž v dospělosti mizí.

Lupeny bílé, pak nažloutlé, vysoké, na třeň sbíhající a hrubě zubaté.

Výtrusy 8—15×3,5—5,5 mikronů. Houba voní příjemně anýzem. K jídlu se nehodí, jest příliš tuhá.

Objevuje se v letních a zimních měsících na jehličnatých pařezech, avšak také na železničních pražcích, mostním dřevu, ve sklepích a dolech. V dolech tvoří plodnice stromkovité s plodnicemi parohovitě větvenými. Letos objevila se tato houba již začátkem června a pak hojně po celý červen.

Houževnatec tygrovaný je menší nežli houževnatec šupinatý s kloboukem elastickým, tence masitým, vyhloubeným až nálevkovitým, krémově bledě okrovým, jemně v kruzích šupinkatým, 2—8 cm v prům.

Třeň běložlutavý, skoro vždy výstřední, válcovitý, 3 až 5 mm tlustý, pružný, jemně černě šupinkatý.

Lupeny bílé, silně sbíhavé, zubaté. Výtrusy elipticko-válcovité 5,5—9×2,5—3,5 mikronů, hladké, bezbarvé. Dužnina bílá, bez pachu.

Houževnatec tygrovaný jest poněkud vzácnější nežli h. šupinatý a objevuje se na pařezech stromů listnatých v letních a zimních měsících, také v zahradách na stromech ovocných. Jest tuhý, nejedlý.

Obr. 17. Houževnatec (pařezník) vonný — Lentinus suavissimus FR. — Panus suavissimus (FR.) SINGER. Sbíral Dr. E. Wichanský. — Foto inž. K. Kunc.

Houževnatec vonný má klobouk 2—5 cm v průměru, vyhloubený až nálevkovitý, tence masitý, bledě žloutkový až oranžově žemlový, často vybledající až bílý, lysý, hladký bez šupin. Výtrusy válcovitě ellipsoidní, bezbarvé, hladké, 7—8×3,5—4 μ se šikmým apikulem.

Třeň velmi krátký, 3 až 5 mm tlustý, trochu chlupatý, stejně jako pokožka klobouku zbarvený. Lupeny bělavé, pak okrové, zubaté. Voní silně anýzem.

Roste na trouchnivých pařezech a větvičkách vrb velmi vzácně.

21. VI. 1960.

Dr. Evžen Wichanský:

Dva druhy našich vzácných hlív.

Hlíva zemní a hlíva plátková a nová odrůda hlívy plátkové: odrůda inkrustovaná.

Generis Hohenbuehelia species duo:

H. geogenius (DC. ex Fr.) Sing. et H. petaloides (Bull. ex Fr.) Schulz. atque varietas nova:

H. petaloides (Bull. ex Fr.) Schulz. var. incrustato-cystidiata Wich.

Hlíva zemní — Hohenbuehelia geogenius (Dc. ex Fr.) Sing.

Klobouk 5 až 12 cm široký a 3 až 6 cm vysoký, pružný, masitý, vějířovitě kornoutovitý až nálevkovitě kornoutovitě svinutý s okrajem přehrnutým a laločnatým, lysý, vlhký až slizký s gelatinosní pokožkou, čokoládově hnědý

až čokoládově plavý, k okraji vybledlý, v prohloubenině u třeně více nebo méně plstnatě ojíněný.

Třeň postranní, vzpřímený, plný, krátký, bledý, 1 až 3 cm tlustý a 1 až 4 cm vysoký.

Lupeny bělavé, pak naokrovělé, husté, daleko na třeň sbíhající, dosti úzké a tenké, 2 až 3 mm široké.

Basidie tetrasporické. Výtrusy kulovité až kulovitě vejčité, hladké, 5—7×4—5 mikronů velké.

Cystidy hojné na ostří i na ploše lupenů 50—90×9—13 mikronů, vřetenovité, na špičce ostře zahrocené, skoro bezbarvé, hladké, jen vzácně na špičce několika sporými zrníčky inkrustace olepené.

Roste na zemi v lesích listnatých i jehličnatých. Vyskytuje se každoročně v nepříliš početných plodnicích v letních měsících na několika místech v Kinského sadech v Praze na travnatých plochách. Od hlívy plátkové se liší makroskopicky tmavě hnědě až čokoládově hnědě zbarvenými plodnicemi.

Poznámka:

Mykolog M. Moser uvádí ve svém klíči hub lupenatých (Kleine Kryptogamenflora — Basidiomyceten II. Teil, Band II. b, Zweite Auflage, Stuttgart 1955) pod čís. 474 hlívu **polonálevkovitou — Hohenbuehelia semiinfundibuliformis** (Karst.) Sing.

Klobouk 2—4 cm, červenavě až čokoládově hnědý. Lupeny a třeň bílé. Výtrusy kulovité 5—6 mikronů. Na zemi v lesích i na spáleništích.

Bude nutno prozkoumati, zda se jedná o dobrý druh a snad jest tento druh totožný s hlívou zemní, čokoládově zbarvenou, jež se vyskytuje v Kinského sadech.

Hlíva plátková — Hohenbuehelia petaloides (Bull. ex Fr.) Schulz.

Klobouk 3 až 10 cm široký a 3 až 6 cm vysoký, kožově hnědě, hnědavě žlutě až oříškově zbarvený, vzpřímený, vějířovitý až kornoutovitě svinutý, v prohloubenině na přechodu ke třeni plstnatě ojíněný, s okrajem v dospělosti přehrnutým, masitý, pružný, vlhký až slizký s gelatinosní pokožkou.

Třeň bledý, 5 až 6 cm vysoký, 1 až 2 cm tlustý, hutný.

Lupeny bělavé či naokrovělé, husté, daleko na třeň sbíhající.

Výtrusy 5—8×4—5 mikronů velké, hladké, kulovité až vejčitě kulovité.

Cystidy vřetenovité na špičce ostře zahrocené bez inkrustace, bezbarvé.

Hlíva plátková roste na pařezech, na holé zemi i na spáleništích. Objevuje se každoročně v Kinského sadech v letních měsících na setlelých kořenech pařezu javorového i na holé zemi v křovinách.

Poznámka:

Domnívám se, že vyobrazení zesn. mistra Ušáka čís. 42 v díle A. Pilát: Naše houby, Praha 1959, nepatří k popisu hlívy zemní pod čís. 42, nýbrž že toto vyobrazení jest barevnou reprodukcí hlívy plátkové.

Obě hlívy, jak hlíva zemní tak i hlíva plátková jsou jedlé, avšak vzácné.

Hlíva plátková odrůda inkrustovaná — Hohenbuehelia petaloides (Bull. ex Fr.) Schulz. var. incrustato-cystidiata Wich. var. n.

Od formy typické se liší tato odrůda cystidami na špičce zaoblenými (nikoliv zahrocenými) a velmi bohatou inkrustací cystid. Inkrustace většinou kulovité až 21 mikronů v průměru, trojhranné, také jiných tvarů (viz nákres). Plodnice mohutné, 12 až 18 cm v průměru, v dospělosti kornoutovitě svinuté. Třeň krátký až 6 cm tlustý.

Četné plodnice této odrůdy rostly od 15. listopadu do 12. prosince 1960, na holé zemi přikryté spadalým listím v Kinského sadech v Praze. Sbíral autor tohoto článku.

Diagnosis latina

Hohenbuehelia petaloides (Bull. ex Fr.) Schulz. var. incrustato-cystidiata Wich. var. n.

Dicta varietas cystidiis apice rotundatis **locupletissime incrustatis** a forma typica differt. Incrustationes saepe globose formatae usque 21 μ diam,

Obr. 18.

1. Hlíva plátková — cystidy formy typické.

Hohenbuehelia petaloides (Bull. ex Fr.) Schulz. — cystidia formae typicae.

2. Hlíva plátková — odrůda inkrustovaná: cystidy bohatě inkrustované, nahoře zaoblené.

Hohenbuehelia petaloides (Bull. ex Fr.) Schulz. var. incrustato-cystidiata Wich. var. n.: cystidia locupletissime incrustata, apice rotundata.

Kreslil E. Wichanský.

nonnunquam triangulares vel aliter formatae. Carposomata maiores 12—18 cm diam. Aliae notae ut in typo.

Hab.: Ad terram humosam novembre, decembre 1960 in horto publico Pragensi „Kinského sady" dicto legit E. Wichanský.

Exsiccata in herbario Musei Nationalis Pragae deposita sunt.

14. 12. 1960.

Jaroslav Podobský:

Závojenka jarní, sadovka — podtrnka Entoloma clypeatum (L. ex Fr.) Quél.

5. května 1960 zpozoroval jsem, že v trávě na našem sadu vyrážejí dvě malé, bělavé houbičky. Kloboučky, 1 cm v průměru, byly ještě zcela sklenuté, s okraji u země. Buďto májovka nebo podtrnka, řekl jsem si. Asi 2 m od nich byla jabloň, opodál, asi 4 m, švestka, karle.

Pozoroval jsem pak po několik dní jejich růst. Rostly velmi pomalu, asi vlivem suchého počasí. 10. května jsem se rozhodl je vytrhnout, z obavy,

aby mi je někdo jiný nesebral nebo nepoškodil. Klobouček hladký, lysý a bělavý rozklopil se za těch pět dní do šířky 4 cm v průměru, uprostřed nad třeněm měl nápadný hrbolek. Třeň byl u jedné houby 4 cm, u druhé 5 cm dlouhý a 1 cm tlustý. Lupeny slabounce narůžovělé. Podle těchto znaků, hrbolku na kloboučku a narůžovělé barvy jsem poznal, že pozorované houby nejsou májovky, ale závojenky jarní čili sadovky (Smotlacha), jinak podtrnky (Pilát).

Májovka, čirůvka májová, Tricholoma Georgii, by měla klobouk masitější a husté lupeny zcela bílé, i třeň by byl tlustší, masitější, kyjovitý. Dužnina obou hub, májovky i sadovky, sobě tak podobných a přece dobře rozlišitelných, voní po čerstvé mouce. Nezkušení houbaři snadno zamění sadovku za májovku. Obě rostou na travnatých místech v sadech, hájích, zahradách i na lukách, vždycky mimo les a ve stejné době, hlavně v květnu.

Kdežto u májovky jsou lupeny bílé, má sadovka lupeny masově narůžovělé od výtrusného prachu, výtrusy jsou hranaté a růžové.

Vrátím se k dalšímu pozorování růstu sadovek. Téhož dne (10. 5.), kdy jsem sebral dvě první plodnice podtrnky, všiml jsem si ve vzdálenosti asi 1 m dvou nových maličkých sadovek, jejichž růst jsem pak dále pozoroval. Dorostly za 4 dny do stejné velikosti jako první dvě: klobouk 5—6 cm, třeň byl dlouhý 5 cm a tlustý 1 cm. Opodál se objevily opět nové podtrnky, v oblouku jich bylo celkem 9. Největší z nich dorostla na 7 cm v průměru klobouku, třeň měla 8 cm dlouhý, tlustý 1½ cm. Celkem jsem tedy sebral na témže místě 13 plodnic podtrnky. Rostly však i na jiném místě, asi 3 m vzdáleném, ale nepozorovány, jak byly zakryty travou. Teprve později se prozradily, když byla tráva posečena. Bylo jich tam celkem 9.

Podtrnky vymizely počátkem června. Odrůda sadovky, s níž tvoří dvojdruh, je závojenka májová, hlohová čili hloženka (viz o ní článek Fr. Smotlachy v Myk. sb. r. 36, 1959, str. 16). Připomeňme si ještě třetí jméno naší závojenky jarní, sadovky u Smotlachy, podtrnky u Piláta: podle Macků je to závojenka štítová.

Všimněme si dalšího příbuzenstva naší sadovky. Není to příbuzenstvo důvěryhodné. Je to především prudce jedovatá závojenka olovová, Entoloma lividum (Bull. ex Fries) Kummer, ale ta roste až později, v létě a na podzim a zejména v dubových hájích.

V této době objevuje se i podobná a stejně prudce jedovatá vláknice Patujardova, Inocybe Patouillardii Bres., ale ta je u nás naštěstí vzácná. Přesto její mladé bělavé plodnice by mohly být zaměněny za pozdní májovku, sadovku nebo i mechovku bílou, Clitopilus prunulus (Scop. ex Fries) Kummer. (Tuto houbu jsem našel 19. června v trávě nedaleko smrčků a bříz u našeho kostela. Dva krásné bílé exempláře, jako ze slonové kosti.)

Další jedovaté druhy závojenek, které však rostou až koncem července, jsou: závojenka růžošedá, Entoloma rhodopolium (Fr.) Quél., závojenka páchnoucí, Entoloma nidorosum (Fr.) Quél. a závojenka hnědoleská — Entoloma venenosum Smotl., jež roste už od května až do zimy.

Sbíráme-li sadovky v květnu a známe-li dobře rozlišovací znaky jiných, jedovatých závojenek, je možnost záměny a otravy vyloučena. Přesto opatrnosti nikdy nezbývá. Právě proto byla i naše jedlá sadovka vyňata ze seznamu jedlých hub ve vyhlášce ministerstva zdravotnictví 586/1950.

Psáno 20. černa 1960.

* * *

Zpráva z Brna:

Richard Kalod z Řičmanic u Brna našel ve čtvrtek 16. III. 1961 3 krásné dubové hřiby asi 6—8 cm veliké; jeden byl mírně červivý. Rostly na výsluní ve smíšeném lese (dub, buk, borovice) nad koupalištěm, kde jmenovaný sbíral dříví. Hřiby vyhrabal z vrstvy listí. Karel Novák

Bedla vysoká čili obecná, lidově „jedlá“ nebo „bedle“ — Lepiota procera (Scop. ex Fr.) Quél.

Již v mládí mne překvapovaly v lesích královéhradeckých mohutné deštníky bedly vysoké, které se mi pochopitelně zdály ještě větší nežli dnes a které jen svou zvláštností varovaly. Byly tehdy považovány za nejedlé „prašivky“. Také její mladé, kropičkám tolik podobné plodnice se mi líbily. Jako děti jsme si s nimi hráli. Kdepak bych si byl pomyslil, že tu jde o houbu jedlou, která dnes již např. v okolí Prahy a Brna neobstojí v lesích, nýbrž je často ještě za mlada vysbírána a jako hřiby ceněna.

Stručný popis: Klobouk zprvu roubíkovitě vyrůstající z mohutné ploché, později obrovské, nahoru v roubík vyklenuté hlízy, stává se rychlým růstem třeně z prvu vejčitým, pak deštníkovitě vyklenutým, 15—25—40 cm širokým. Při tom je kryt obalovou blanou čili plachetkou, která se postupně, jak se klobouk šíří, trhá a mění v pravidelné kruhy velikých, hnědých až červenohnědých šupin na plstnatě vláknitém podkladě. Uprostřed na krátkém hrbolu zůstává část povrchu celistvá. Na okraji klobouku v mládí podehnutém a ke třeni přilehlém připojen je vnitřní závoj. Ten se u starších plodnic, když se okraj klobouku oddělil, mění v trvalý, na třeni posunovatelný prstenec, který v mládí umožňoval růst plodnice do výšky, aniž byly lupeny předčasně zbaveny závoje a který je i velikou a jedinečnou zvláštností u hub s vnitřním závojem a prstencem. Jím se b. vysoká a její příbuzné odlišují ode všech ostatních bedel a jiných hub s vnitřním závojem, zejména také od bedly třepivé, kde se prsten pevně přimyká k noze. Proto u ní nemůže vyrůsti tak vysoký, jako u b. vysoké. Tu je tř. 20—30—40 cm vys., dlouhý, přímý, jen zřídka zakřivený, dole později cibulovitě ztluštělý, v mládí pod prstencem na bílém podkladě hnědavými, přitisklými šupinami (zbytek povrchové plachetky) velmi ozdobně zmijovitě pokreslený. Tím se odlišuje ode všech velkých bedel a zvláště též od bedly třepivé. Lupeny jsou bílé, velmi husté, tenké, jemné, široké (břichaté), na ostří obrvené, kolem třeně kolárkovitě (tvoří kolárek) volné. Výtrusy bezbarvé, v prachu bílé, elips., 16—20 μ. Na noze pod kloboukem je již zmíněný pohyblivý prsten. Dužnina bílá, suchá, bez proměny, příjemně houbově vonná a chutná. Plodnice, zvlášť mladší, jsou trvalé, dosti dobře uchovatelné (IA tř. užitkové hodnoty). Roste od července do října, nejvíce v září na vyhřátých pasekách a lesních stráních a okrajích lesů apod. Byla nově zařazena mezi houby kodexové. Na trzích jde všude dobře na odbyt. Saprofyt u nás místy velmi hojný (I c.), který roste někdy místy ve spoustách.

Sbírám b. vysokou a velice si ji cením od svého příchodu do Prahy, kdy jsem si ji určil a její cenu poznal z naší i cizí literatury (Krombholz, Bezděk, John, Bernard atd.). Její počet věd. synonym naznačuje, že téměř všichni cizí mykologové jí věnovali pozornost. Propaguji ji k jídlu na všechen způsob a zvlášť na smažené obalované řízky (chutná jako ryby). Statisíce houbařů u nás spatřilo ji a poznalo na našich výstavách, přednáškách, kursech, vycházkách a v našem časopise v Praze i všude v ČSSR. Proto je dnes již houbou všeobecně známou. Psal jsem o ní po prvé v Bayerově Botanice 1912/3 a pak často v ČČsH. Ten přináší např. hned v I. roč. mnoho pěkných fotografií b. vysoké, jejíž krásné obrazy jsou u Bezděka-Lunáčka a pak v knize Sm.-Vejr.: „50 druhů hub“.

Našim přičiněním stala se b. vysoká houbou populární. V pražském žargónu slove „bedle“. Není možno jmenovat všechny naše spolupracovníky, kteří b. vysokou dobře znají, ji sledují a propagují a kteří mi o ní již psali. Bylo by jich (jen pouhých jmen) na několik stran. Jedni chválí z ní jídla, např. dršťkovou polévku, druzí obdivují její velikost, výšku atd. Zkoušel

jsem před léty její pěstování a uvedl jsem již v ČČsH, že mne k tomu přivedly dva případy. Jednou na podzim hrály si s ní děti na hromadě písku na okraji lesíka, kde vyrostla tehdy v několika kusech. Příštím rokem objevila se tu — všude kam sahal písek — ve velikém hustém hejnu. Podobně vy-

Obr. 19. Bedla vysoká — Lepiota procera (Scop. ex Fr.) Quél. Jedlá. Kreslil Ing. Miroslav Smotlacha.

rostla jednou ke konci srpna v dlouhých řadách na zoraném strništi v pruzích, kde byl právě zaorán hnůj (kompost), proniklý jejím podhoubím. Všem našim čtenářům je jistě známý zjev, kdy mladé plodnice bedlovitých hub ve vlhku dorůstají. Tak dorostlé mladé plodnice b. vysoké, s kloboukem ještě kropáčkovitě zavitým se rozvinou, ponoříme-li je nohou do vody a umístíme ve vlhkém vzduchu, v známý svůj deštníkovitý útvar. (Psáno v r. 1950.)

Fr. Smotlacha: Atlas hub (II. díl).

Josef Lukavec — Vysoká Lhota, p. Čerčany. Loni ještě před vánocemi (23. XII. 1960) nasbíral jsem v lese u Pyšel třicet krásných zdravých plodnic čirůvky nahé („fialky"). Klobouky v průměru 5—10 cm. Čirůvky nahé tam rostly na několika místech na vrstvě smrkového jehličí nepřetržitě od září m. r. Také václavek zde rostlo v r. 1960 velké množství. I na mém dvorku u březového pařezu vyskytly se václavky ve velkých trsech ještě v prosinci.

c) Houby a jejich použití

Josef Mišák:

Houbařská sezóna a trh na Jihlavsku 1960.

Houbařská sezóna na Jihlavsku byla loňského roku mnohem příznivější nežli předcházejícího roku 1959, kdy pro velké sucho, které trvalo od srpna až do zimy, byl růst hub téměř zastaven.

Pokud jde o výskyt hub na jihlavském trhu, začala zde sezóna koncem měsíce května a trvala skoro až do konce měsíce listopadu. Milovníci hřibů si přišli na své tak koncem měsíce srpna, kdy jsem našel dne 29. 8. u osady „Rytířsko" (asi 10 km od Jihlavy) na 200 pěkných smrkových hřibů. Na tomtéž místě jsem nalezl v r. 1959 pouze jediný exemplář bělolanýže obecného (Choiromyces gibbopus Dicks.), avšak o váze 45 dkg. Po této houbě jsem zde loňského roku marně pátral, ačkoliv znám ještě dvě naleziště. Rovněž jsem v loňské sezóně nenašel ani jediný exemplář lišky kyjovité přesto, že v r. 1958 jsem nasbíral na známém nalezišti až 100 plodnic této vydatné houby. Zajímalo by mne, zda i v jiných krajích byl výskyt těchto dvou druhů hub (bělolanýže a lišky kyjovité) roku 1960 rovněž tak omezen.

Zato vzácných hvězdovek (Geaster), které se někdy vůbec nevyskytují, bylo na Jihlavsku v r. 1960 nalezeno více exemplářů, hlavně hvězdovek laločnatých. Nejhojnější houbou loňské sezóny byl zde ryzec ryšavý (Lactarius rufus Fries).

Bronislav Hlůza:

Zpráva z Olomoucka.

Příznivé počasí v říjnu a listopadu 1960 mělo vliv i na dostatek hub na trhu. 22. října byly na trhu v Olomouci: václavky, čirůvky (havelka i zelánka), dokonce ještě i liška obecná a hřib strakoš. Asi o měsíc později (19. 11. 1960) se zde již prodávala jen čirůvka dvojbarvá a nahá. Také na trhu ve Šternberku se prodávala ještě 25. 11. čirůvka dvojbarvá.

* * *

Houby jako ovar:

Hřiby, modráky, sadovky, májovky, hlívy, mlženka, čirůvka dvojbarvá aj. Houby, křen či hořčice nebo jablečný křen, sůl.

Houby nakrájíme na velké kusy, menší ponecháme celé. Vložíme je do vařící vody osolené (ne mnoho vody!), a vaříme 35 minut. Odvaru doplněného vodou, použijeme jako chutné polévky. Houbový ovar podáváme s křenem nebo hořčicí, případně jablkovým křenem. Jako příloha je nejlepší chléb, hodí se i brambory se špenátem nebo bramborová kaše.

Podle Smotlachy Dr. M. Pulec

d) Houby škodlivé a jedovaté.

Poznámky k námelu.

O jedovatosti námele bylo toho napsáno již velice mnoho. V poslední době vyšla celá kniha od Hanse Guggisberga: „Mutterkorn vom Gift zum Heilstoff“ (1954 Bales, New York, S. Karger, str. 343). V č. 1—3 Myk. sborníku (1960) píše RNDr. Mir. Pulchart článek „Jedovatost námele“ a zmiňuje se právem o knížce Dr. Jos. Pečírky, ale nebyl sám. R. 1908 vydal MUDr. Duch. Panýrek: „Lékaři a traviči z říše rostlin“ (Otto, Praha), kde probírá na str. 141—148 mnohem podrobněji „Námel“, nežli je v Pečírkovi.

Ostatně o námelu bylo u nás mnoho publikováno i v pracích kandidátních na VŠZL v Brně a uveřejněno i populárních článků a statí i mnou, a to i ve spisku „Ochrana rostlin a lidské zdraví“ (Praha 1932) na str. 18—20, kteroužto část by bylo třeba doplnit poznámkami, které mám za léta nastřádané v Hospodářské fytopatologii. V poslední době opět se vyskytují otravy námelem hospodářských zvířat. Proto veterináři nabádají k opatrnosti při zkrmování odpadků při čištění travných semen. Tyto drťky jsou velice cenné krmivo, ale mohou obsahovat hlízenky či sklerotia námele, která jsou v květenství trav např. lipníc, srhy, kostřav, bojínku, psárky atd. většinou velice drobné, takže ujdou snadno pozornosti a proto pozor na ně. Mimo to bývají ochořelé (Fusarium), čímž se jedovatost zvyšuje.

* * * Prof. Dr. E. Baudyš

S. R. Bose: „Campestrin“, antibiotikum z pečárky polní. (Nature r. 175, č. 4454, str. 468, 1955.)

Na základě zjištění, že Psalliota xanthoderma, která je považována za částečně jedovatou houbu, obsahuje antibioticky účinnou látku proti některým Gram-pozitivním i negativním bakteriím, byly prováděny zkoušky s Psalliota camprestris a zjištěno, že obsahuje rovněž antibioticky účinné látky. Ty byly po předchozích testech vyzkoušeny klinicky proti tyfovému onemocnění s velmi dobrými výsledky. Antibiotikum bylo podáváno per os i injekcemi. Popisuje se způsob přípravy preparátů. Prof. Dr. E. Baudyš

e) Různé

Josef Chmelíček:

Lidové názvy hub.

Vypsal jsem z Mykologického sborníku počínaje prvním ročníkem do 36. všechna lidová jména hub. Rozdělil jsem je do dvou částí: a) Lidové názvy hub hřibovitých, b) lidové názvy všech ostatních hub. Jejich množství překvapuje. Mnohá jména jsou opravdu výstižná a přiléhavá, některá neudržitelná, zapomenutá a neužívaná. Dnes jsou uvedena jména hřibovitých.

Lidové názvy hřibovitých.

V následujícím seznamu je nejprve uvedeno číslo vzaté z číslování v článku „Smotlachovy houby hřibovité". Potom následuje jméno vědecké a za ním lidová jména.

1. Suillus bovinus (Liné ex Fries) Kuntze. Klouzek kravský, kravák, kravina, kožíšek, planďák, plcáň.

2. Suillus variegatus (L. ex Fr.) Kuntze. Borovka, borovník, citroník, doupňák, doupňáček, jalovčák, jalovčík, kožešník, kožíšek, koženka, kožeňák, koželužka, koloděj, kojzár, kačenka, maclouch, máselník, maslák, masník, máselka, máselnička, norák, pastéřka, podborovinka, podborůvka, podsosník, podlieska, podchvoják, poddoubák, poddoubek, písečník, písečný hřib, husí pupek, strakoš, sametka, sameťáček, šafraník, švardák, švec, žluťák, židák, židáček, žitník, linduška.

5. Suillus placidus (Bon.) Singer. Klouzek bílý, vejmutovák, vejmuťáček.

6. Suillus granulatus (L. ex Fr.) Snell. Klouzek zrnitý, kluzák, machovik, podmasník ovčí, podmasník, podborůvka, smetánka, smetaňák.

7. Suillus piperatus (Bull. ex Fr.) Kuntze. Hořká kravina, klouzek peprný, peprník, pepřenka, podborovník.

9. Xerocomus badius (Fr.) Kühn. Hřib hnědý, červený hříbek, polopravák, půlpravák, půlhříbek, polohříbek, podhříbek, podborovník, podchvoják, podsosník, pocestník, pančák, panský hřib, pahříbek, suchohřib hnědý, sladák, sladkohříbek, zajenčok.

12. Suillus luteus (L. ex Fr.) S, F, Gray. Loupák, loupáček, loupačka, kluzák, maslák, máslenka, máselník, maclouch, podborůvka, podborovák, smetanka, loupák borový.

16. Suillus Grevillei (Klotzsch) Singer. Někdy se ještě udržuje synonym Boletus elegans Schum. ex Fr. a podle něho loupák sličný. Břinůvka, břemůvka, citronek, dřinůvka, klouzek modřínový, klouzek sličný, maclouch, máselník, máslovník, podmodřínek, podmerfák, podmerfánek, podmáslík, šafránka, šafraník, sosnůvka, verpán, verpánek, žluťák.

17. Suillus aeruginascens (Secretan) Snell. Šedák modřínový, podmodřínek, klouzek šedý, klouzek mazlavý, klouzek slizký, šedý loupák.

20. Boletinus cavipes (Opat.) Kalbr. Hřibovec, dutonožka, hřib dutonohý.

24. Xerocomus subtomentosus (L. ex Fr.) Quéllet. Jalovcovka, kožák, kožešník, kominíček, kozí pysk, plstňáček, podchvoják, poddoubník, podlíska, suchohřib dubový, sameťák, sameťáček, mecháček.

26. Xerocomus chrysenteron (Bull. ex Fr.) Quéllet. Babka, buchtička, bukáček, bahňák, baběnka, husí pupek, linduška, kyselák, mráčinko, máchovka, praskáček, sameťák, sameťáček, tajtrlínek, podlipník, podhříbek, poddoubník, zajčok, zajíček, žid, žitkár, židáček, zajončák.

33. Boletus calopus Fr., B. pachypus Fr. Kříšť, koňák, červenka, oteklík, opuchlík, sviňák, umrlák, mračinko, žid, židáček.

34. Boletus satanas Lenz. Bliják, blivák, císařský modrák, jenerál, koloděj, satanáš, žid, satan.

36. Boletus luridus Fr. Koloděj, kolář, kovář, signál, sinák, bočeček, bočečka, modrák, mráčinko, židovský hřib, počeček, potěč.

37. Boletus erythropus Fries. Kovář, koloděj, cikán, havíř, baník, baňár, mačkovník, dubovčák, sinal, sinák, podlejščák, podjalovčák, podjedlovák, šumfelka, počeček, podjatynec, zaječí hříbek, židovský hřib.

42. Boletus appendiculatus Schäffer ex Fr. Hřib panenský, hřib jedlový, panský hřib, jedlák, madlovák, kamenáč, lipovják, hřib kamenný, hřib příveskatý, žlutý bronzák, žluťák.

45. Boletus regius Krombholz. Hřib královský, karmazín, kormozák, šafránka, růžák, plánkovo.

49. Boletus edulis Bull. ex Fr., subspecie pinicola Vitt. Borák, boráček,

borovák, borovík, podborák, sametka, hřib májový, černohlávek, podborovník.

50. Boletus edulis Bull. ex Fr., subspecie bulbosus Schff. Hřib obecný, hřib otavový, habán, pravák, tvrzík, smrčák, doubravník, kamenáč, panšťák.

51. Boletus edulis Bull. ex Fr., subspecies reticulatus Schff. Dubák, dubáček, doubravník, hřib dubový, hřib síťnatý.

53. Tylopilus felleus (Bull. ex Fr.) Karsten. Hořčák, žlučník, štípák, satan, židák, fafrlínek, podhříbnice, hřib žlučový, hořký. Podhřib kožitý je pňák.

55. Porphyrellus pseudoscaber (Secretan) Singer. Sinál, psí siňál, cikán, kominíček, hřib nachovýtrusý.

58. Leccinum carpiny Schulz ex Pears. Koza, kozák vrásčitý, rýžkový, habrový, habrák, hrabík, havíř, kozák černý.

59. Leccinum nigrescens (Rich et Roze) Singer. Žluťák, kameník, maslák, kozák žlutoporý, dubový, přívěskatý, černající.

60. Leccinum scabrum (Bull. ex Fr.) S. F. Gray. Březák, břízník, špičník, podbřízka, kozák, kojzár, kozička, pincl, kapucínek, počer.

64. a 76. Lidoví houbaři nerozlišují křemenáče. Často dávají všem stejné jméno: křemenáč, křemelák, janek, janíček, kompрďák, kamenáč, kozár, kojzár, kozárek, koloděj, voják, rudkup, češka, polák, panička. Někdy je přece rozlišují, jak ukazují tato jména:

64. Leccinum testaceo-scabrum (Secretan) Singer. Březák, březňák, havíř, němec, havíř, kůžák, panenka, červený špičník.

76. Leccinum aurantium (Bull. ex Fr.) S. F. Gray. Červenáč, turek, voják, dragoun, honvéd, chlapeček, osičník, osikáč, červený kozák.

77. Gyroporus cyanescens (Bull. ex Fr.) Quéllet. Písečník, sinák, modračka, pískový modrák, hříbník siný.

79. Strobilomyces floccocus (Vahl) Karsten. Černoch, šiškovec, černoch šiškovitý.

Lidová jména hřibovitých jsou jen u hub nejhojnějších nebo nebezpečných. Srovnáme-li je abecedně a ke každému jménu připíšeme číslo hřibu, ukáže se, jak některé jméno patří mnoha druhům.

Baběnka 26, babka 26, baňňák 26, baňar 27, baník 27, bliják 34, blivák 34, bočeček 26, bočečka 36, borák 49, borovák 49, borovík a borovník 49, boráček 49, borovka 2, bronzák 49, břemůvka 16, břimůvka 16, břízmík a březák 60, buchtička 26, bukáček 26,

cikán 37, 55, citrónek 16, citroník 2, císařský modrák 34, červenáč 67, červený hříbek 9, červenák 64, červenka 33, černoch 79, červený kozák 64, černohlávek 49, češka 64,

doubník 2, doupňák 2, doubravník 50, 51, dřinůvka 16, dubák 51, dubáček 51, dubovják 37, dutonožka 20,

fafrlínek 53,

haban 50, habrák 58, havíř 58, honvéd 64, hořká kravina 7, hřibník 77, hřibovec 20, husar 64, husárek 64, husí pupek 26, hrabík 58, hřib borový 49, smrkový 50, dubový 51, obecný 50, májový 49, otavový 50, síťkovaný 51, kamenný 42, písečný 2, přívěskatý 42, královský 45, nachovýtrusný 55,

chlapeček 64,

jalovčák 2, jalovčík 2, jalovcovka 24, janek 64, janíček 64, jedlák 37, 42, jenerál 34,

kačenka 2, kamenáč 64, kameník 59, kapucínek 60, karmazín 45, klouzek kravský 1, peprný 7, šedý 17, mazlavý 17, kluzák 12, kolář 36, koloděj 2, 34, 36, 37, 64, kojzár 2, 60, kominíček 24, 55, komrdák 64, koňák 33, kormozák 45, kovář 36, 37, koza 58, kozár 60, kozárek 60, kozička 60, kožák 24, koželožka 2, koženka 2, kožeňák 2, kožíšek 1, 2, kožešník 24, kozák habrový 58, dubový 59, březový 60, černající 59, přívěskatý 59, vrásčitý 58, rýžkový 58, černý 58, žlutoporý 59, kozí pysk 24, křemenáč 64, křemelák 64, kyselák 26,

linduška 2, lipovják 42, loupák borový 12, modřínový 16, slizký 17,
máselník 2, 12, 59, máselnička 2, máslovník 16, maslák 2, 12, máslenka 12, machovik 6, máchovka 26, maclouch 2, 12, 16, masník 2, mecháček 24, minář 33, modrák 36, 37, modračka 77, mráčinko 26, 23, 36, mandlovák 42, norák 2, němec 64,
opuchlík 33, osičník 67, osík 64, osikáč 67, oteklík 33, ovčí hříbek 26,
pahřibek 9, panenka 64, panička 64, panský hřib 9, 42, pastéřka 2, pincl 60, písečník 2, 77, pískový modrák 77, planďák 1, plánkovo 45, pňák 53, plcáň 1, plstnáček 24, praskáček 26, počeček 36, 37, počer 60, podborovinka 2, podborovák 49, podborovník 2, 9, podborovák 12, podborůvka 2, 6, 12, podchvojak 2, 9, 24, podhřibek 26, podhřib 53, podhřibnice 54, podlejščák 37, podlipník 26, podlieska 2, poddoubník 2, 24, 26, poddoubek 2, podmasník 2, 6, podmáselník 6, podmerfák 16, podmerfánek 16, podsosník 2, podsosníček 9, podmodřínek 16, 17, polohřibek 9, polopravák 9, pocestník 9, polák 64, potěč 36, praskáček 26, pravák 50, půlpravák 9, pupek 26, pincl 60, psí sinál 55, půlhřibek 9, pančák 9, panšťák 50.
rudkup 64, růžák 45,
sametka 2, sameťák 24, sameťáček 2, 24, 26, satan 33, satanáš 33, sinák 77, sinal 37, signál 36, sladák 9, sladkohřibek 9, smetaňák 6, smetánka 6, strakoš 2, suchohřib 9, 24, sviňák 33,
šafraník 16, šafránka 16, 45, šedák 17, ševčík 2, šiškovec 79, šumfelka 36, švarďák 2, 24, švec 2,
tajtrlínek 26, turek 64,
umrlák 33,
vejmuťák 5, verpán 16, verpánek 16, voják 64, vosík 67,
zajčok 26, zajinčák 26, zajenčok 9, zaječí hřibek 37, zajíček 26,
žid 26, 33, židák 2, 53, židáček 2, 33, židovský hřib 36, 37, 42, žitník 2, žlučník 53, žluťák 16, 42, 59, žltkár 26.

* * *

Na brněnský houbový trh je též přinášen bělolanýž, sbíraný v brněnském okolí (Říčky, Baba, Veverská Bitýška aj.), který tvarem i barvou připomíná brambory; je zde proto označován jako „kartofle", po nichž se podle výpovědi trhovců „paničky" často poptávají. Plodnice klouzku kožešníku či strakoše, jehož žluté až naolivovělé a plstnaté až šupinkaté klobouky vypadají jakoby byly posypány skořicí, jsou prodávány na brněnském trhu jako „skořičníky". Pečárka zapašná je na Brněnsku označována příléhavě jako „karbolák"; před započetím kuchyňské přípravy dovede však tuto houbu rozpoznati stále ještě málo houbařů a je proto v houbařské sezóně přes prováděnou kontrolu bohužel stále přinášena i na brněnský houbový trh.
V lese Kapansko u Čejkovic je velmi častý hřib plavý, který je hodně sbírán k jídlu a přinášen na trh do Hodonína i přes to, že není tržní houbou. Je zde označován jako „máslenka" a s oblibou pojídán; jen některé plodnice mají slabý karbolový pach, který se však kuchyňskou přípravou ztrácí.
Vzato z „Mykol. zpravodaje" moravských přátel hub. (Roč. V. Čís. 1.)

* * *

Poznámka k „pančáku"

Jsem rodákem ze Žamberecka a nikdy jsem slovo pančák neslyšel. Klukům, kteří houby do Kyšperka prodávali, říkali jsme posměšně „panšťáci", protože sbírali jen „panšťáky", tj. panské hřiby s bílým masem. Jiné by nebyli prodali a proto do nich kopali. Ale je možné, že dál na západ od Žamberka tak říkali. J. Chmelíček

* * *

„Flanelograf" ve zdravotnické osvětě. O této pracovní pomůcce referoval N. Korostělev, věd. pracovník Ústavu zdrav. osvěty v Moskvě. Sovětští zdravotníci mají k dispozici již 20 souborů obrázků, mezi nimi „Jedlé a jedovaté houby". Ústřední ústav zdrav. osvěty v Praze

Koutek pro nové zájemce o houby.

Základní beseda o houbách.

(Pokračování.)

Smrtelnými otravami nejsou vinny jen jedovaté houby, ale více neopatrní, nepozorní a lehkomyslní sběrači. Ani nejjedovatější houba nemůže otrávit, když se nejí. Každá jedovatá houba se dá předem poznat. Když ji někdo omylem sebere nebo z neznalosti sní, pak musí následovat přirozený trest. Nejhorší přitom je, že právě ty nejjedovatější houby jsou vzhledné a chutné. Houbami hořkými, palčivými, odporně páchnoucími nebo mazlavými se ještě nikdo smrtelně neotrávil. My chceme, aby již ani jedna otrava nebyla se smrtelným zakončením, aby byl odstraněn všechen strach před jedovatými houbami, aby houbaření bylo bez nebezpečí, aby se mohlo zužitkovat lesní bohatství pro každého.

Nedbejte pověr o poznávání jedovatých hub podle všelijakých znaků. Nejjedovatější houba na světě, muchomůrka zelená, není nápadná ani barvou, ani tvarem, je vzhledná, naříznutá dužnina nemění barvu, je stále pěkně bílá, nepouští žádné výstražné mléko, nepálí, není hořká, červi a slimáci ji žerou. Nezjištěno však, zda také později nepojdou. Že je muchomůrka zelená chutná, víme jen od smrtelně otrávených. Uvidí-li houbař v lese muchomůrku zelenou, má tisíc chutí do ní kopnout. Pravý mykolog to nikdy neudělá. Rozkopnutá houba také pouští výtrusy, pomocí kterých se rozmnožuje. To mykolog nechce. Přišlápne ji pevně k zemi, lupeny vespod, aby se výtrusy nemohly rozletět do okolí.

Sběratele hub dělíme do čtyř skupin. V první skupině jsou hříbkaři, kteří sbírají jen jeden druh hub. Protože to je nejčastěji hříbek, říkáme jim hříbkaři. K nim patří téměř všichni lidé, kteří nemají zvláštní zájem o houby, protože hříbek sebere každý, kdo jej v lese uvidí. Ve druhé skupině jsou začátečníci, kteří chtějí přibírat další houby, jen je chtějí znát. Těmto začátečníkům věnujeme největší pozornost. Ve třetí skupině jsou praktičtí mykologové, lidově řečeno houbaři. Houbaři znají mnoho jedlých hub a chtěli by znát všechny jedlé a všechny jedovaté. Nemají zájem na houbách nejedlých. Čtvrtá skupina jsou znalci hub čili mykologové. Ti znají i houby nejedlé, aspoň 700 druhů. Všechny houby nezná nikdo na světě, ale pomocí klíčů a mikroskopů si je dovede určit. To jsou vědečtí pracovníci. Z nováčků se stávají obyčejně hříbkaři.

Houby jsou cenný dar přírody, který neumíme ještě dobře zužitkovat.

2. O hříbkařích.

Většina návštěvníků lesa sbírá jen hřiby, někdy i křemenáče a lišky. Nejvýznačnější vlastností těchto hub je, že obyčejně v lese nejsou a potom hledání není veselé. V některých lesích je více hříbkařů nežli hřibů. Tak jim nezbývá nic jiného, než hledat lesy, které nejsou od hříbkařů přelidněny nebo sbírat i jiné houby než hřiby. Vina se svaluje na chladné noci, na veliké sucho, nebo na vysychavý vítr, nebo že ubývá měsíce, ale pravá příčina je, že je mnoho hříbkařů. Kdysi to bylo obráceně. Lišek bývalo, že se mohly hrabat a hřibů naseto. Přibývá houbařů.

Hříbkaři neznají jiné houby než hřiby nebo nechtějí jiné houby sbírat, protože je neznají. První popularisátor mykologie u nás, učitel Bezděk, připravoval pro hříbkaře chutné houbové jídlo bez použití jediného hříbku. Lea Divišová napsala: Zkuste jednou omeletu s hříbkem a podruhé s růžovkou. Ručím vám za to, že budete přísahat na růžovku. Hřib samotný je málo kořeněný a musíte přidat houbu význačnější chuti. Samotný hřib je výborný jen ve speciální polévce, opravdové pochoutce všech lidí. Hříb-

kaři se mýlí, že jenom hřiby pokládají za nejchutnější houby. Tak nechávají v lese shnít mnoho chutných hub jenom proto, že je neznají. Mají před sebou dvě překážky. První překážka je bázeň před otravami. To je správné. Máme sbírat jen ty houby, které dobře známe. Druhá překážka je pohodlí a snad i lenost naučit se znát jiné houby, než které viděli sbírat u rodičů a příbuzných. To bychom mohli ještě odpustit. Ale jejich neodpustitelnou chybou je, že po nalezení hříbka při hledání bratříčků rozryjí celé okolí tak důkladně, že po několik roků tam houbu neuvidíte. Rozhrabané podhoubí musí zahynout a nemůže vydávat plodnice, to jest houby. Dnes je tolik hříbkařů, že hřiby pro všechny nestačí. Proto doporučujeme hříbkařům, aby se přidali k začátečníkům a všímali si i jiných hub.

3. **Slovo k mladým.**

Jak k nim promluvit, když mezi námi téměř nejsou. Naši starší členové musí s nimi navázat styk osobní, vzbudit u nich zálibu k houbám nejprv z důvodů praktických, potom i vědeckých. Mezi mladými není zájem o houby takový, jako je u lidí starších, třeba u důchodců. Mladí lidé jsou především plně zaměstnáni. Hledají družky života. Založí-li si rodinu, nastávají jim nové starosti, které mají starší za sebou. Zkrátka mají plno jiných zájmů, než se starými lidmi sbírat houby. Na houby zbude málo času, snad jen při svátečních návštěvách lesů. Ale mezi mladými vždy se najdou někteří, kteří kromě tanečních sálů, sportovních podniků, kaváren atd. rádi si zajdou ve volné chvíli do lesa pro osvěžení. Kdo by nesebral pěkný hříbek, když jej uvidí?

(Pokračování.)

f) Spolkové zprávy.

Frant. Kalferst:

Tři přednášky o houbách v Hořicích (Podkrkonoší).

Přednášky se konaly dne 27. 7., 17. 8., 7. 9. 1960, pod patronací Osvětového domu. Byly dosti navštíveny (70 až 90 osob). Pořadatelstvo i přednášející byli potěšeni poměrně značnou účastí. Jinak rostlo na Hořicku t. č. velmi málo hub. Z hub děrnatých nerostly ani hřiby ani křemenáky. Pouze trochu kozáků, hřib hnědý, babky apod. Z ostatních hub byly na výstavě početně zastoupeny holubinky trávozelená, mandlová, naolivovělá, vrhavka, klamná, hlínožlutá, zápašná, černající, celokrajná, osmahlá, jahodová, namodralá, nazelenalá atd. Z ryzců: peprný, šeredný, palčivý, dubový, hnědý, černoušek, ryšavý atd. Z muchomůrek: červená, šedá, tygrovaná, načervenalá a dokonce i zbělená. Dále lakovky, třepenitky, opeňka, pavučince, lošáky (jelení a bílý), pýchavky a dokonce i kotrč štěrbáková. Tím není ani zdaleka seznam vyčerpán. Přednášky zajišťoval ochotně člen ČsMS Josef Hásek z Hradce Králové.

Václav Albertýn:

Houbařská olympiáda v Hostomicích 1957—1960.

Poblíž Hostomic na pokraji brdských lesů stojí malá chata, z které každé pondělí stoupá dým a jejíž okolí hlaholí bujarými hlasy mužské mládeže od 30 do 70 let. Je to chata Mistrů ševců hostomických, jinak též Zubriňáků zvaných — lidí, milujících alespoň jednou v týdnu, a to tradičně v pondělí přírodu a hlavně houbaření.

Obr. 20. Vítězové houbařské „Olympiády" v Hostomicích v r. 1960.

Před čtyřmi lety se osazenstvo rozhodlo zřídit stálou výstavku hub ve skříňce, umístěné na náměstí v Hostomicích. Bylo míněno vystavovati houby jedlé a jedovaté. Výstavky se však začalo zúčastňovat i občanstvo našeho města. Do výstavky se přinesla kdejaká houba, — mezi nimi i vzácné druhy a výstavka přešla v jakousi soutěž alespoň mezi stále přispívajícími. Bylo obodováno několik set druhů hub podle vzácnosti (pomocí literatury), chuti a stupně jedovatosti jedním až jedním stem bodů za prvý nalezený druh v roce. Byl zakoupen pohár pro nejlepšího houbaře. Díky olympiádě v Římě se zde utvořila olympiáda houbařská, čtyři roky trvající a houbaři byli odměněni medailemi.

Odstupem krátké doby se zjistilo, že výstavka měla několik užitečných výsledků, a to:

I. byl vykonán důkladný mykologický průzkum našeho kraje asi do okruhu 7 km okolo Hostomic,

II. občané města a houbaři na houby k nám přijíždějící byli informováni, co právě roste, je dobré k jídlu a seznámili se s houbami jedovatými,

III. byly v kraji nalezeny poměrně vzácné houby (např. choroš růžový),

IV. byl proveden zdravý sportovní výkon, ojedinělý v ČSSR a snad i ve světě díky několika členům Mistrů ševců hostomických a místním občanům.

Z vzácných druhů u nás nalezených uvádím: bedla ostrošupinná, plžatka zlatozubá, ryzec ohrnutý, holubinky hustolistá, běločerná, půvabná, hořkomandlová, čirůvka žíhaná, bílá, houževnatec nejvonnější, pařezník pleťový, štítovka nízká, šupinovka zlatá, hřiby — tuhý, přívěskatý, vonný, královský, hedvábný, bronzový, kožitý, podezřelý, červený (a f. růžová), kozák dubový, bílý, zelený, křemenáč březový (f. tmavohnědá), bílý, dubový, přitvrdlý, cboroš oříš, Wyneův, růžový, síťkovec pleťový, kotrč štěrbáková, lošák hlava medvědí, gotěra zápašná, koptík pestrý, smrž obojetný, chřapáč brázditý, patyčka rosolovitá, oříškovec Tulasneův, geopora Michaelova ap.

Houbaři z jiných lokalit nás mohou následovat. Přejeme jim hodně zdaru.

* * *

Čest památce našich zemřelých!

V Jaroměřicích zemřel ředitel škol v. v. Jan Snášel. V Hrabří u Sedlčan Fr. Hradil, profesor v. v. V Praze A. Vondráček. Dne 10. 4. 1961 bylo první výročí smrti prof. Matase z Jičína a 16. 4. Jar. Miškovského z Prahy.

logy. Med. Dr. Jaroslav Veselský: On study of the white fungus — Suillus plorans (Roll.) Sing. subsp. placidus (Bon.) Pil. Dr. Eugene Vichanský: Three species of our Lentinus fungi. Dr. Eugene Vichanský: Two species of our rare Pleurotus fungi. Jaroslav Podobský: Entoloma clypeatum (L. ex Fr.) Quél. Dr. Fr. Smotlacha: Parasol mushroom Lepiota procera (Scop. ex Fr.) Quél. Prof. Dr. E. Baudyš: On ergot.

* * *

Ústředí Československé mykologické společnosti v Praze pořádá každé pondělí do 19. 6. o 19. hodině v poboční budově Českého vysokého učení technického v Praze 2, Karlovo nám. č. 17 v I. patře cyklus přednášek z oboru praktického houbařství:

15. 5.	Dr. E. Wichanský:	Přehled jarních hub.
22. 5.	RNDr. J. Hlaváček:	Pečárky a muchomůrky.
29. 5.	D. biol. Z. Pouzar:	Přehled hub hřibovitých.
5. 6.	Dr. M. Svrček:	Přehled čirůvek.
12. 6.	Prof. K. Kult:	Plžatky a šťavnatky.
19. 6.	Dr. R. Vávra:	Otázky praktického houbařství.
26. 6.	R. Kotyšan:	Přednáška podle přání.

Před každou přednáškou jsou demonstrovány donesené houby s výkladem o jejich poznávání a upotřebení. Vycházky jsou hlášeny při přednáškách.

* * *

PhMr. K. Voneš,
Čs. televize,
PRAHA

V Praze dne 14. března 1961.

Vážený příteli,

blahopřejeme Vám, že jste byl vybrán jako první do soutěže 10X odpověz, abyste representoval mykology-amatéry.

Přejeme Vám plný úspěch ve Vašich odpovědích a pevně věříme, že vytrváte do posledního kola. Držíme Vám palce jako nesčetní diváci-houbaři u svých televizorů.

Redakce MSb. ČsMS.

10X odpověz — houby v televizi. Člen širšího výboru naší společnosti PhMr. K. Voneš úspěšně postupuje do 5. kola této populární soutěže. 27. 4. 1961.

Na valné hromadě (výroční členské schůzi), konané dne 24. 4. 1961, byli zvoleni: do **užšího výboru:** Dr. Jiří Hlaváček jako předseda, Dr. Bohuslav Hub, Josef Chmelíček, Antonín Mothejzík, Antonín Oktábec jako jednatel, Dr. Miloš Pulec jako místopředseda, Ing. Mir. Smotlacha, František Svoboda jako pokladník, Dr. Robert Vávra; **náhradníci:** Dr. Mir. Pulchart, Ing. Rudolf Kuželka, Vlastimil Kedyk; **revisoři:** Eduard Borovský, Ing. Vojtěch Rimpl. Čestným předsedou byl zvolen Dr. R. Vávra.

Širší výbor: Brambora Ladislav, Dr. Ježek Bohuslav, Kňákal Otto, Ing. Kolář Karel, Rudolf Kovanda, Sládečková Božena, Vtelenská Růžena, Zuran Otto, Pavlíková Magda, Pavlát Miroslav, Kozel Michal, Tupa Josef, Kotyšan Rudolf, Ing. Kunc Květomír, Ing. Pavlík František.

Širší výbor Čs. M. S. z venkovských odboček:

Čechy: MUDr. Jiří Janovský, Václav Hájek, JUDr. Josef Kotrouš, Ladislav Kola, Jaroslav Moravec, Václav Albertýn, MUDr. Wurm, Bohumil Plánský, Jan Bulíř, Dr. Josef Helcl, Václav Melzer, Jaroslav Kupka, JUDr. Ladislav Hanuš, Jindřich Sezima, Jaroslav Podobský, Václav Červený, Jan Vosol, Jan Spálený, Miroslav Kohout, Václav Paráček, Václav Chmelík, Josef Hásek, František Kalferst, Jaroslav Tušla, Dr. Václav Dušánek, František Probošt, Jindřich Vochozka, V. Vojíř.

Morava: MUDr. Jindřich Kaupa, Karel Štěpán, PhMr. Karel Voneš, Leo Rýznar, Vojtěch Trázník, Jar. Kupka, Josef Perútka, Jan Balcárek, Ing. Šafr, MUDr. Jaroslav Veselský, Spytihněv Krejčí.

Slovensko: Igor Fábry, Jaroslav Svoboda, Julius Murgaš, Ing. Zvára, R. Rotter.

ČLENOVÉ ČESKOSLOVENSKÉ MYKOLOGICKÉ SPOLEČNOSTI!

Uplatněte své houbařské znalosti při sběru a výkupu hub!

Spolupracujte se spotřebními družstvy **JEDNOTA**

Sběrem jedlých hub pro průmyslové zpracování pomáháte sobě a pětiletce

Informujte se o podmínkách výkupu v místní prodejně **JEDNOTY!**

DRUŽSTEVNÍ ZÁVODY–MYKOPRODUKTA

PRAHA 2, VÁCLAVSKÉ NÁMĚSTÍ 30

Prof. Dr. E. Baudyš, známý brněnský mykolog a phytopatholog, čestný člen naší společnosti oslavil v plném zdraví své sedmdesáté páté narozeniny. V příštích sešitech se vrátíme k jeho práci.

Vydavatel: Čs. mykologická společnost v Praze 1, Karmelitská 14, tel. 673-80. Vedením redakce pověřen Dr. J. Hlaváček. Redakce a administrace tamže. — Tisknou Středočeské tiskárny, n. p., provozovna 101, Praha II, Hálkova 2. — Povoleno MIO 26 582/47/TO ze dne 30. září 1947. — Novin. sazba povolena 304 10-Hor/59. — Dohlédací pošt. úřad: Praha 011. Za články odborné si odpovídá každý sám. Rukopisy se nevracejí. Předplatné 20 Kčs, do ciziny 25 Kčs. Jednotlivé sešity 5 Kčs, dvojsešit 10 Kčs. — Odběr listu lze přerušit jen včasnou výpovědí, tj. před konečným sešitem ročníku (čili do měsíce po vyjití předposledního sešitu). Všechna autorská práva vyhrazena. Sešit 3—4 vyšel v květnu 1961.
A 08*11297

Cena tohoto sešitu Kčs 5,—.